Cino XS grande

type: xs grande

MANUAL DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO
Instrucciones originales

MAN2100104 rel. 01 del 26.04.2010

01	26.04.2010	Adaptación de la gráfica, integración a las normas europeas, esquemas hidráulicos;
00	30.01.2009	Primera emisión
REL.	FECHA	DESCRIPCIÓN

condiciones generales de garantía

las presentes condiciones regulan las obligaciones de Rhea Projects S.p.A. con relación a la garantía prestada y a las intervenciones de reparación; cualquier otro término o condición, verbal o escrita, no es aplicable inclusive aquellos contenidos en las órdenes de compra del comprador si no fueron expresamente aceptadas y subscritos por Rhea Projects S.p.A.; en caso de que los términos de garantía indicados a continuación no fueran considerados válidos y/o lícitos en el País en el cual el producto es vendido, los mismos no serán vigentes, siendo sin embargo válidas y aplicables todas las otras cláusulas;

1° los componentes mecánicos y electrónicos de la maquina están garantizados por un período de doce meses a partir de la fecha de venta certificada por el documento fiscal;

2° por garantía se entiende la sustitución o la reparación gratuita de las partes componentes de la máquina que, a juicio indiscutible del fabricante, resulten defectuosas en su origen por defectos de fabricación; el costo del envío de máquinas, piezas defectuosas y piezas de repuesto a la casa fabricante queda completamente a cargo del usuario; la casa fabricante se reserva el derecho de utilizar para las reparaciones componentes nuevos o reacondicionados; sobre los componentes originales sustituidos se dará una garantía de 12 meses; las partes sustituidas en garantía pasarán a propiedad de Rhea Vendors S.p.A. División Repuestos (solicitar el “Mod. PO 19.01/2b” Materiales en garantía – Autorización a la restitución);

3° en caso de avería irreparable o de avería repetida por la misma causa, a su indiscutible juicio, el fabricante podrá sustituir la máquina por otra de idéntico modelo o de modelo equivalente; la garantía de la nueva máquina se extenderá hasta el término original de garantía de la máquina sustituida;

4° no están cubiertas por la garantía todas las partes que debieran resultar defectuosas a causa de negligencia o descuido en el uso (el incumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento de la máquina), de instalación errónea o mantenimiento efectuado por personal no autorizado, de daños de transporte o de circunstancias que, en todo caso, no sean debidas a defectos de fabricación de la máquina; quedan así mismo excluidas de las prestaciones en garantía las intervenciones inherentes a la instalación y conexión a las redes de alimentación, como así también los mantenimientos citados en el manual de instalación; además la garantía no cubre los sistemas de pago; los mismos, ya sea que fueran instalados en la máquina, o que fueran suministrados como accesorios, están sujetos a la garantía de su fabricante mientras Rhea Projects S.p.A. actuará únicamente como intermediario;

eventuales modificaciones introducidas en la máquina y no acordadas por escrito con la empresa fabricante comportan el inmediato cese del período de garantía y quedan de todas maneras bajo la total responsabilidad del Cliente;

5° la garantía queda excluida en todos los casos por el uso indebido del aparato;

6° Rhea Projects S.p.A. declina toda responsabilidad por eventuales daños que pudieran derivar directa o indirectamente a personas, animales o cosas como consecuencia de:
uso indebido del distribuidor; instalación no correcta; alimentaciones eléctrica o hídrica no adecuadas; graves carencias de mantenimiento; intervenciones o modificaciones no expresamente autorizadas; uso de repuestos no originales;

en caso de avería, Rhea Projects S.p.A. no está obligada de ninguna manera a indemnizar eventuales daños económicos debidos a una parada forzosa del aparato, ni a prolongar el período de garantía;

7° si la máquina debe ser transferida a un centro designado por el fabricante para su revisión o reparación, los correspondientes riesgos y los costos de transporte quedarán a cargo del usuario; los gastos de transporte de las máquinas, piezas defectuosas y piezas de repuesto se entienden siempre a cargo del usuario;

Declaración de conformidad

Rhea Vendors Group S.p.A. declara que este distribuidor automático de bebidas ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las siguientes directrices y normas de seguridad:

Directrices:

2006/42/EC; 2004/108/EC; 2006/95/EC
2002/95/EC (RoHS); 2002/96/EC (RAEE); 1238/2007/EC (REACH)

Normas:

SAFETY part. 2-75: (Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines):
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 and
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008

EMC:
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005

EMF:
EN 62233:2008

fabricante de la máquina

Rhea Vendors Group S.p.A.
Via Trieste, 49
21042 Caronno Pertusella
Varese
Italia

el Representante Legal

(A. D. Majer)

certificación ISO 9001

DNV

DET NORSKE VERITAS

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. CERT-08862-2001-AQ-MIL-SINCERT

Si attesta che / This certifies that

Il sistema di gestione per la qualità di / the quality management system of

RHEA PROJECT S.p.A.

Via Garavaglia, 58 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy

È conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione per la qualità
Conforms to the quality management systems standard

UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This certificate is valid for the following products or services:

Gestione della progettazione e produzione di distributori automatici di bevande calde e fredde
Design management and manufacture of hot and cold drinks vending machines

Data Prima Emissione / First Issue Date: 2001-07-18
Data di scadenza / Expiry Date: 2012-12-12

Luogo e data / Place and date: Agrate Brianza, (MI) 2009-12-09

SINCERT

per l'Organismo di Certificazione / for the Accredited Unit: DET NORSKE VERITAS ITALIA S.R.L.

Settore EA : 18

Edmea De Paoli
Lead Auditor

Vittore Marangon
Management Representative

indice

01.	leyenda	página 06
02.	introducción	página 07
03.	datos técnicos	página 08
04.	configuraciones	página 10
05.	presentación	página 12
06.	acciones preliminares	página 18
07.	conexiones	página 19
08.	primer encendido	página 20
09.	programación	página 22
10.	mantenimiento	página 34
11.	resolución de problemas	página 36
12.	parámetros	página 38
13.	como hacer para...	página 40
14.	esquema hidráulico expreso	página 42
15.	esquema hidráulico soluble	página 43

ATENCIÓN: esta etiqueta, situada al lado de la etiqueta de matrícula en el interior del distribuidor, indica que es necesario leer con atención las instrucciones contenidas en este manual antes de la instalación y el uso del distribuidor;

por favor, impriman este manual sólo si es necesario; la salvaguardia del ambiente es de nuestro común interés;

01.
leyenda

algunas indicaciones de carácter general que pueden ser útiles para la consulta de este manual;

01.01. abreviaciones y pictogramas

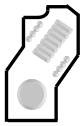
I = erogación de bebidas de productos solubles;
E = erogación de bebidas de productos solubles y de café en grano;

A = máquinas con depósito de agua interno;
R = máquinas con alimentación hídrica externa;

⚒ = mezclador para el mezclado del producto soluble con agua;

VSF = paso del tornillo sin fin en el contenedor de producto;

§ = agitador del producto en los contenedores de solubles;

 = grupo café expreso;

= erogador de agua caliente;

01.02. símbolos de atención

el texto mostrado recomienda especial atención en la ejecución de los procedimientos descritos; si no son efectuados con atención y con seguridad, pueden ser fuente de peligro genérico;

las acciones indicadas con este símbolo pueden, si no son correctamente efectuadas, exponer a contactos accidentales con partes con tensiones eléctricas;

las acciones indicadas con este símbolo pueden, si no son correctamente efectuadas, exponer a contactos accidentales con temperaturas elevadas;

los mismos símbolos se encuentran en el interior del distribuidor para indicar las partes sobre las cuales actuar con extremada precaución;

el símbolo indica la obligación de no desechar el aparato como residuo urbano y de efectuar una recolección separada para prevenir los efectos potenciales sobre el ambiente y la salud humana;
remitirse estrictamente a las disposiciones prescritas por la Directriz 2002/96/CE del Parlamento Europeo;

01.03. herramientas

para trabajar con este distribuidor, son necesarias algunas herramientas de uso común y fáciles de conseguir:

- una tijera de electricista;
- un destornillador de estrella 4/6 mm;
- un set de llaves fijas de hasta 13 mm;
- un set de llaves de tubo de 2 a 8 mm;

puede ser adecuado disponer de material de consumo como por ejemplo papel desechable , guantes desechables, trapos limpios, vasos y un recipiente para la recogida de las aguas residuales;

02. introducción

02.01. informaciones de copyright

© Rhea Projects S.p.A.; todos los derechos están reservados;
este documento contiene informaciones confidenciales de exclusiva propiedad de Rhea Projects S.p.A.; el contenido de este documento no puede ser divulgado a favor de terceros, copiado o duplicado, en ninguna forma, totalmente o en parte, sin previa autorización escrita de Rhea Projects S.p.A.; el uso, duplicación o divulgación de las informaciones técnicas contenidas en este documento pueden ser tuteladas por Rhea Projects S.p.A. mediante la Ley;

este manual está destinado al poseedor del distribuidor, forma parte integrante de la máquina y debe ser conservado con la misma;

las informaciones contenidas en este manual sirven para obtener del distribuidor las mejores prestaciones posibles en el ámbito previsto por el Fabricante; Rhea Projects S.p.A. se reserva el derecho de perfeccionar la futura producción sin previo aviso y sin ninguna obligación de actualizar los productos en el mercado; el fabricante declina toda responsabilidad por eventuales inexactitudes debidas a errores de impresión;

02.02. disposiciones

prestar especial atención a los capítulos y a las notas evidenciadas con los símbolos de alerta y respetar rigurosamente las disposiciones indicadas, que corresponden en manera particular a la seguridad de los operadores y de los usuarios;
en ningún caso, el distribuidor debe ser utilizado por niños o por personas discapacitadas físicas, sensoriales, con capacidades mentales comprometidas o que no hayan sido adecuadamente informadas sobre su uso correcto; los niños deben ser vigilados de manera tal que no jueguen con el distribuidor;
si se descubrieran pérdidas de agua, presencia de humo, desconectar inmediatamente el distribuidor de la red eléctrica e hídrica, no intentar de restablecer el funcionamiento y dirigirse inmediatamente a técnicos especializados;
la máquina debe ser instalada según las normas nacionales; prestar especial atención a las disposiciones correspondientes a las máquinas conectadas directamente a la red hídrica;
al usuario le está prohibido el acceso a la zona, que debe estar debidamente indicada, en la cual se efectúan las tareas de mantenimiento y de servicio; no quitar las protecciones, no excluir las seguridades, ni modificar de ninguna manera la máquina o sus componentes;

02.03. contactos

Rhea Vendors group está a vuestra disposición para proporcionar apoyo e informaciones correspondientes a este distribuidor;

teléfono: + 39 02 966 551
fax: + 39 02 96 55 086
e mail: rheavendors@rheavendors.com

para las referencias de nuestros partners en el mundo consultar el sitio www.rheavendors.com;

02.04. etiqueta de matrícula

para favorecer una rápida y unívoca identificación del distribuidor y para poder disponer del mejor apoyo posible, es necesario indicar y comunicar los datos de la etiqueta de matrícula;

cód.: D12345A67890
s/n: 1234 56 7890 (ejemplo)

las etiquetas de matrícula, de color plateado, están colocadas ya sea en el interior como en el exterior del armario de la máquina;

03. **datos técnicos**		
03.01. dimensiones	altura (comprendido el riel superior de 28 mm): frente: profundidad: profundidad con la puerta abierta:	618 mm 420 mm 563 mm 880 mm
03.02. peso	máquina soluble: máquina expreso:	33 Kg 40 Kg
03.03. alimentación		
hídrica	- conexión mediante electroválvula con enchufe macho 3/8 gas de: - conexión desde tanque interno;	0.1 MPa a 0.8 MPa capacidad 3,4 litros
eléctrica	- 230 V ac (110 V ac), 50/60 Hz; monofásica y tierra; - cable tipo: H05VV-F 3G 1 mm² 300/500 V;	en I: 1.700 W en E: 1.200 W
	remitirse a los datos de la etiqueta	
03.04. presión sonora		menor de 70 dB(A)
03.05. teclado	diez pulsadores de selección;	
03.06. display	dos líneas de dieciséis caracteres; gráfico; tres colores;	resolución 64 x 128 pixel
03.07. vano de erogación	abierto; con apoyo inclinable para tazas (altura útil 85 mm);	máxima 150 mm
03.08. recogegotas	bandeja recoge gotas debajo del plano para vasos;	capacidad 750 ml
03.09. erogador	un puesto de erogación fijo;	
03.10. seguridad		
hídrica	en máquina soluble, sensor de demasiado lleno; en máquina expreso, sensor de demasiado lleno y válvula limitadora de presión; en todas las máquinas, electroválvula de entrada de agua con sensor anti-inundación;	1,2 MPa
eléctrica	un interruptor general, un interruptor de la puerta; dos fusibles 6,3x32 mm;	220 V ac; 12 A retardados
térmica	sensores rearmables manualmente; termofusibles;	88 °C 121 °C
software	límites de tiempo para las erogaciones de agua;	
03.11. motor de la muela	en la máquina expreso,	220 V cc
03.12. muelas	en la máquina expreso, planas:	Ø 56 mm
03.13. dosificador	en la máquina expreso, manualmente programable:	6,0 ÷ 7,8 gr
03.14. grupo expreso	de plástico; con dimensión de la cámara de infusión mecánicamente programable en tres volúmenes:	Ø 40 mm cámara color anaranjado Ø 36 mm cámara color negro
03.15. centralina de recarga	en la máquina expreso, centralina de recarga con demasiado lleno y switch de nivel;	
03.16. bomba	en la máquina soluble: en la máquina expreso:	24 V dc 220 V ac
03.17. motores del producto	máximo seis, en base a la configuración de la máquina;	95 r.p.m. 24 V dc
03.18. cazoletas	máximo tres en versión soluble, máximo dos en versión expreso, en base a la configuración de la máquina;	
03.19. motores batidores	máximo tres en versión soluble, máximo dos en versión expreso, en base a la configuración de la máquina;	15.000 r.p.m. 24 V dc
03.20. caldera	mono caldera; máquina soluble: caletador a cielo abierto; máquina expreso: caldera a presión;	 3,4 litros, 1.600 W 0,4 litros, 1.100 W

03.21. contenedores de producto

máximo seis, en base a la configuración de la máquina; frente individual (55 mm) o doble (110 mm); tornillos sin fin erogadores de paso 9 mm o 18 mm; con rueda dentada y agitador, donde previstos por la configuración y con salida tobogán de producto estándar o reducido
(véase 05.20.);

- capacidad del contenedor (o campana) de café en granos: 1.0 Kg

- capacidad de los contenedores de solubles:

ancho 55 mm	
café	0.33 Kg
leche	0.38 Kg
chocolate	0.94 Kg
té	0.98 Kg
azúcar	1.20 Kg

ancho 110 mm	
leche	0.80 Kg
chocolate	2.20 Kg

03.22. varias

posibilidad de programar los parámetros de la máquina con llave flash o botonera de selecciones; alojamiento para sistema de pago; protocolos: serial, paralelo, executive, MDB; recogida de datos con llave flash (véase 09.06.);

03.23. notas

los límites de las tolerancias para las alimentaciones hídrica y eléctrica que aseguran un buen y regular funcionamiento de la máquina Cino XS grande son:

hídrica:

- dureza total: de 10 °F a 25 °F (*)
- conducción aconsejada: 400 µS @ 20 °C

eléctrica:

- tensión nominal: +10 % /- 25 %
- frecuencia nominal: +/- 5 %

ambiente (en almacenado y durante el funcionamiento):

- temperatura: 5 °C ÷ 30 °C
- humedad relativa: máxima 80 %

consumo eléctrico:

- potencia: de 13 Wh a 380 Wh

(*) en caso de dureza superior es indispensable utilizar filtros anti cal;

los datos completos, según el protocolo EVA-EMP Energy Measurement Protocol, están a disposición bajo pedido (véase 02.03.);

el cable de alimentación eléctrica entregado con el distribuidor no debe ser alterado de ninguna manera; en caso de pérdida o daños, sustituirlo sólo con un componente original;

asegurarse que la instalación eléctrica de alimentación sea capaz de erogar las potencias indicadas adecuadas para la máquina (véase 03.03.);

04. configuraciones

las configuraciones posibles de Cino XS grande son numerosas y están codificadas mediante algunas categorías evidenciadas en la sigla de la máquina ejemplificadas a continuación:

04.01.

a. soluble
b. soluble y expreso
c. contenedores de producto

- sólo productos solubles: Cino XS **I**
- productos solubles y café en grano: Cino XS **E**
- número de los solubles y del café en grano (si E): Cino XS E/**4;** Cino XS I/**5** Cino XS E/4 **R** Cino XS E/3 **A**

d. alimentación hídrica

- externa, mediante una electroválvula de entrada:
- interna, desde el tanque interno al distribuidor mismo:

e. numeración

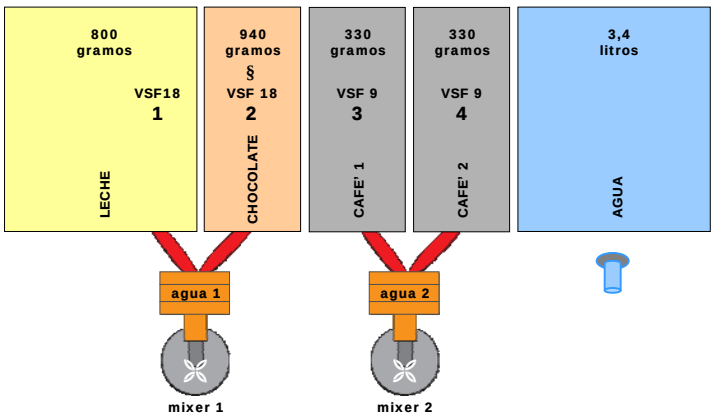
los contenedores de producto, las cazoletas, los mezcladores están numerados en progresión de izquierda a derecha como se evidencia aquí debajo; esta numeración es utilizada en el capítulo de la programación (véase 09.) de las bebidas;

04.02. ejemplos de configuraciones

D.A. Cino XS grande I/4 A

selecciones de la botonera

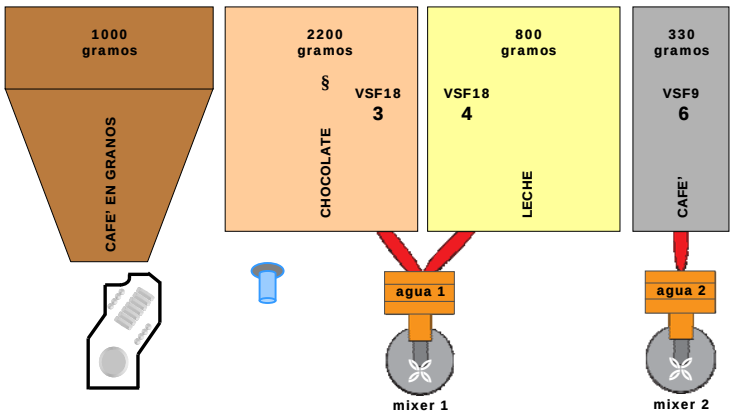
1. moccaccino
2. cappuccino
3. expreso con leche
4. expreso
5. preselección taza grande
6. café negro
7. café con leche
8. leche con café
9. chocolate
10. agua caliente



D.A. Cino XS grande E/4 R

selecciones de la botonera

1. café soluble
2. café expreso
3. cappuccino
4. leche con café
5. chocolate
6. cappuccino largo
7. café soluble largo
8. choco milk
9. leche
10. agua caliente



las representadas arriba son sólo algunas de las configuraciones Cino XS grande posibles dadas las versiones y la capacidad de programación del distribuidor; las normas de funcionamiento y las indicaciones son de todos modos universales y aplicables a todas las máquinas de la gama Cino XS grande;

04.03. accesorios

como complemento e integración de los distribuidores de la gama Cino XS grande, Rhea Projects S.p.A. dispone de una serie de accesorios fabricados para estas máquinas como muebles, kit de alimentación hídrica autónoma, sistemas de pago, conexión a máquinas erogadoras de bebidas frías, … ;

Rhea Vendors group está a vuestra disposición para proporcionar apoyo e informaciones correspondientes a configuraciones especiales (véase 02.03.);

Cino XS grande

04.04. selección LM

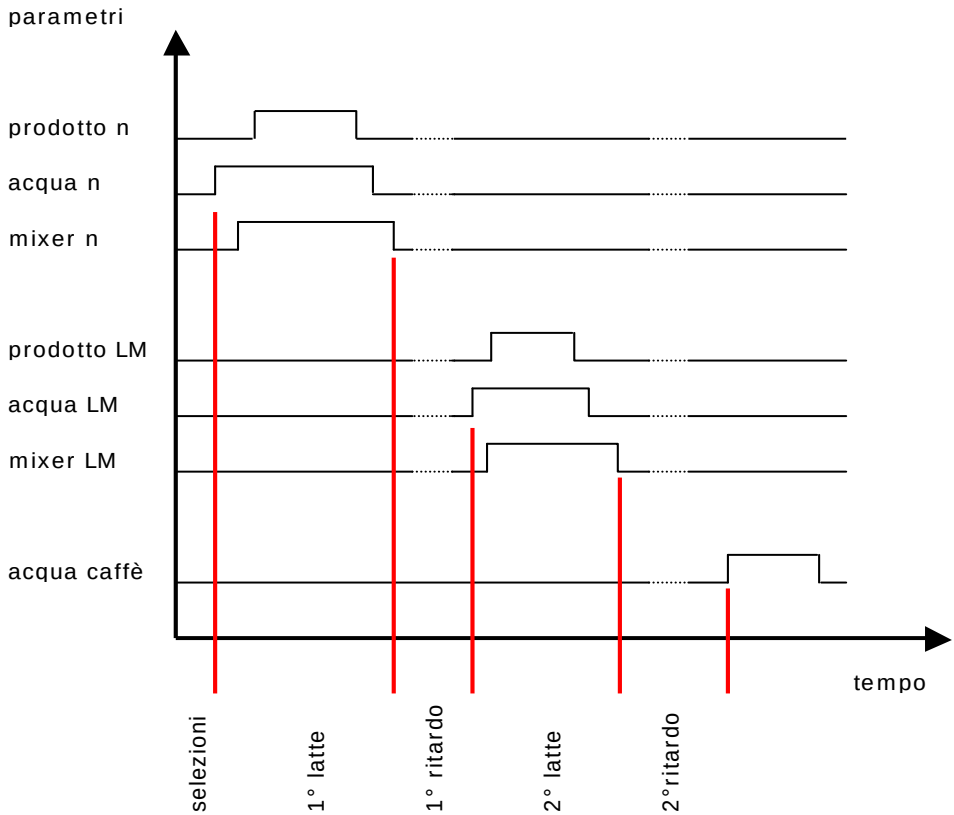
Cino XS grande puede producir una bebida, denominada Latte Macchiato (Leche con Café), compuesta de leche y café presentada en la taza en bandas de diferente color y, típicamente, leche, café y leche;

para obtener esta bebida especial se tiene a disposición un paquete de instrucciones específico, cada paso el cual está denominado como “erogación LM”; para obtener esta presentación especial, se pueden recordar algunas normas generales:

- la primera erogación de leche debe estar poco agitada;
- la segunda erogación de leche debería efectuarse después de 10/15 segundos y el mezclado debería prolongarse a la máxima velocidad de rotación del batidor;
- el café expreso debería ser erogado después de una espera de por al menos 15/20 de la llegada a la taza de la segunda erogación de leche;

selezione "Latte Macchiato"

diagramma di flusso



parametri	valori
1° latte	
tempo prodotto n	24
ritardo prodotto n	5
tempo acqua n	60
ritardo acqua n	0
tempo mixer n	60
ritardo mixer n	3
velocità mixer n	lento
2° latte	
tempo prodotto LM	24
ritardo prodotto LM	200
tempo acqua LM	60
ritardo acqua LM	150
tempo mixer LM	80
ritardo mixer LM	180
velocità mixer LM	veloce
2° ritardo	
inizio caffè espresso	200

los datos ilustrados en la tabla permiten una erogación de “latte macchiato” y pueden ser adaptados para obtener erogaciones más adecuadas a los deseos de los usuarios;

05. presentación

05.01. generalidades

el distribuidor Rhea **Cino XS grande** es un aparato para uso general y no profesional; la identificación unívoca del distribuidor es posible sólo mediante los datos indicados en la etiqueta de identificación de la máquina (véase 02.04.);

la función prevista consiste en la erogación de bebidas mezclando productos alimenticios y agua a temperatura adecuada; el correcto funcionamiento del distribuidor se efectúa en locales cerrados, en condiciones ambientales normales y a una temperatura ambiente entre 5 y 30 °C, con humedad relativa no superior al 80%;

no lavar la máquina con chorros de agua;
usar sólo productos e ingredientes específicos
para distribuidores automáticos;

una erogación se produce presionando brevemente un pulsador del teclado de selección (véase 05.02.); asegurarse previamente de la correcta colocación de la taza o del vaso en la estación de erogación;

05.02. teclado de selección

con la puerta cerrada, presionando los pulsadores se obtienen las erogaciones; durante la erogación el pulsador se ilumina; en modalidad de programación (véase 09.) las teclas asumen funciones diferentes y permiten la modificación de los parámetros de la máquina; la numeración de las teclas es progresiva desde arriba: 1, 2, ..., y desde la izquierda;

05.03. display

los mensajes del display informan a los usuarios o a los operadores sobre el estado de la máquina;

05.04. erogador

el distribuidor Cino XS grande tiene un erogador de bebidas fijo en el vano de apoyo de los vasos;

05.05. cerradura de la puerta

la cerradura asegura el cierre de la puerta; la llave está numerada para su identificación;

05.06. bandeja recoge gotas

recoge posibles gotas residuales del erogador y, eventualmente, el exceso de agua de reflujo del calentador; está introducido con un patín en la parte de abajo anterior del armario de la máquina y está compuesta por un cajón y por una rejilla de cobertura que se pueden lavar con agua corriente; un contacto eléctrico controla el nivel de llenado (véase 11. y 13.01.);

05.07. conexión eléctrica

en la parte posterior del armario, hay un zócalo con tres terminales para la conexión del cable de red;

05.08. interruptor de encendido

enciende y apaga la máquina;

05.09. fusibles

instalados en la alimentación de red (véase 03.10.);

05.10. electroválvula de entrada de agua

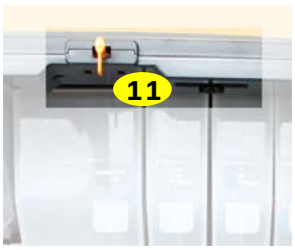
la electroválvula de entrada de agua, presente sólo en máquinas R, tiene una seguridad anti inundación que bloquea la entrada de agua en caso de anomalías;

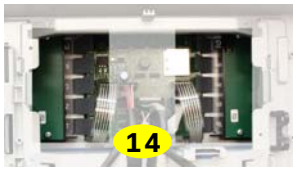
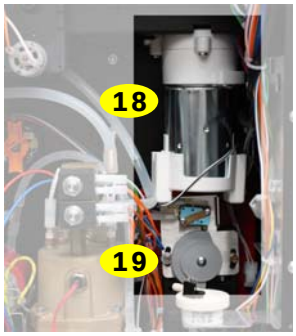
05.11. interruptor de la puerta

quita la tensión a la máquina cuando la puerta está abierta;

atención
algunas partes permanecen de todos modo conectadas a la red

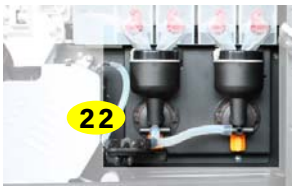
utilizar la llave de servicio para alimentar el distribuidor en el caso que sea necesario activar la máquina con la puerta abierta;
la llave se encuentra en un alojamiento de la tapa;



05.12. pulsador interno (PROG)	sobre el cárter de protección, de color anaranjado, en el interior de la puerta se encuentra el pulsador de acceso a la modalidad de programación de la máquina (PROG);	
05.13. alojamiento de la llave flash	en el cárter en el interior de la puerta, hay un alojamiento para las llaves flash de programación (véase 09.06.);	
05.14. compartimentos para las etiquetas	en el interior del panel de la puerta, debajo del cárter anaranjado, se encuentran dos alojamientos para las etiquetas del producto; introducir las etiquetas en los compartimentos respetando la configuración de la máquina (véase 13.12.);	
05.15. grupo café	en el grupo café, una vez recibida la dosis de molido desde el dosificador y de haberla comprimido, se produce la infusión con el agua que viene de la bomba; la pastilla usada se envía hacia el contenedor marro de café (véase 05.17.);	
05.16. dosificador	el dosificador recoge el café molido del molino (véase 05.18.) para volcarlo, una vez alcanzada la dosis programada, en el grupo café (véase 13.07.); la apertura del dosificador se produce dos veces seguidas para asegurar el vaciado completo de la cámara de recolección del molido;	
05.17. contenedor de pastillas usadas (marro de café)	en máquinas E, recoge más de sesenta pastillas de molido después de que las mismas han sido utilizadas en el grupo café; una opción software (véase 09.01.o.) permite visualizar un mensaje de aviso cuando se llena la cubeta;	
05.18. molino	el molino muele el café en grano presente en la campana para llenar la cámara del dosificador; el grado de molido es regulable con la perilla ranurada blanca, que sobresale del cuerpo del molino, (girando en sentido horario se obtiene un molido más fino), (véase 05.16. y 13.06.);	
05.19. motor grupo café	el motor grupo café hace rotar algunas partes del grupo café con la finalidad de comprimir el café molido para permitir la infusión; la rotación está controlada por un switch, accionado por una leva, que informa a la CPU sobre la posición del grupo;	
05.20. contenedores de productos	los contenedores de productos solubles distribuyen su contenido en las cazoletas de abajo; un tornillo sin fin interno, accionado por el motor del producto, empuja hacia el tobogán del producto el alimento soluble contenido; pueden estar dotados de una rueda y de un agitador para facilitar una erogación constante; la salida, que puede ser de dimensión estándar o reducida, tiene un tabique de cierre; el contenedor del café en grano (campana) tiene una guillotina de cierre por introducir antes de levantarlo; para proteger los productos, los contenedores están cerrados con una tapa; en las versiones que no prevén la conexión hídrica a la red (véase 01.01.), un tanque de agua sustituye los últimos dos contenedores de producto ubicados más a la derecha; este tanque se puede llenar a través de la compuerta de la tapa del distribuidor;	
05.21. motores de producto	son los motores que hacen girar los tornillos sin fin en el interior de los contenedores de los productos solubles para volcar, en las cazoletas, la cantidad de producto necesaria para la selección;	

05.22. cazoletas

las cazoletas de los mezcladores reciben los productos solubles volcados para mezclarlos con el agua; en su parte inferior actúa el batidor de los motores mezcladores y el flujo de la bebida hacia el erogador se produce a través de un tubo de silicona; las cazoletas y los tubos de salida pueden ser lavados con agua corriente tibia;



05.23. motor del mezclador (batidor)

los motores mezcladores, mediante la rotación de las aspas montadas sobre su eje, favorecen el mezclado de los productos solubles con el agua; la velocidad de rotación es regulable (véase 09.01.a.) para adaptarla a las características de los diferentes productos;

05.24. aspirador de polvos

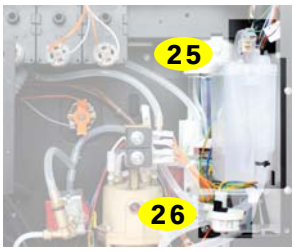
un aspirador expulsa, desde el interior del distribuidor, los residuos de producto que permanecen en suspensión; el aspirador está conectado dentro de un cajón, debajo del tobogán de los productos, de manera que intercepta el polvo impalpable residuo de las selecciones; el tiempo de acción del aspirador es programable por medio de un parámetro software (véase 09.01.f.); el aire aspirado se expulsa a través de ranuras del panel posterior;

05.25. centralina de recarga

en máquinas E, acumula agua para el envío a la caldera; el nivel está controlado por un flotador y, si es superior al nivel establecido, lo hace fluir hacia la seguridad de la electroválvula de entrada, bloqueando la entrada de más agua;

05.26. contador volumétrico

sólo para la versión expreso, suministra a la CPU la medida de la cantidad de agua que atraviesa el grupo café de manera de determinar el volumen; la cantidad de agua de las selecciones solubles está establecida sólo por el tiempo ajustado en el parámetro “agua N” (véase 09.01.a.);

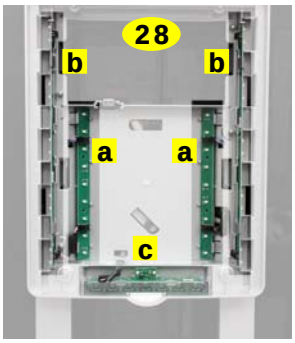


05.27. caja de las monedas

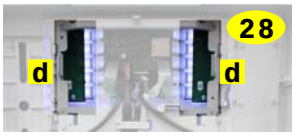
en algunas versiones, en el interior de la puerta, están los componentes de apoyo del sistema de pago (no entregado); la caja de monedas está dotada de una cerradura y el cable chato del sistema de pago está introducido en el conector de 10 pin J4 de la tarjeta display;

05.28. iluminación de la puerta

- la iluminación del panel de la puerta se realiza por dos módulos led montados en su interior (“a”);
- la iluminación de los costados del panel se realiza por dos módulos led montados en su interior (“b”);
- la estación de vasos y el logo están iluminados por un módulo montado en su interior (“c”);



- las etiquetas de los productos y las teclas de selección están iluminadas por dos módulos (“d”) montados en la parte posterior de la puerta;

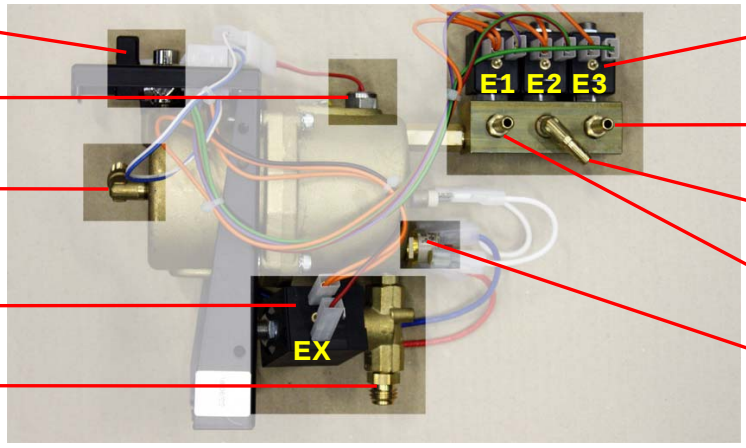


05.29. bomba de la caldera de expreso

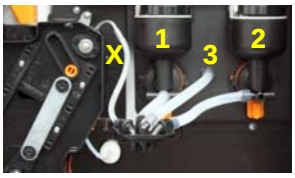
en máquinas E, una bomba de vibración con by pass dirige el agua hacia el bloque de las electroválvulas de los solubles y la de tres vías para el expreso;

05.30. caldera de expreso

en máquinas E, caldera a presión con sonda de temperatura y clicsons de protección; el grifo de desagüe puede ser utilizado para vaciar el circuito hidráulico (véase 09.01.f.);



electroválvula	nombre sw	salida
E1	agua 1	cazoleta 1
E2	agua 2	cazoleta 2
E3	agua 3	agua caliente 3
EX	agua café	grupo café



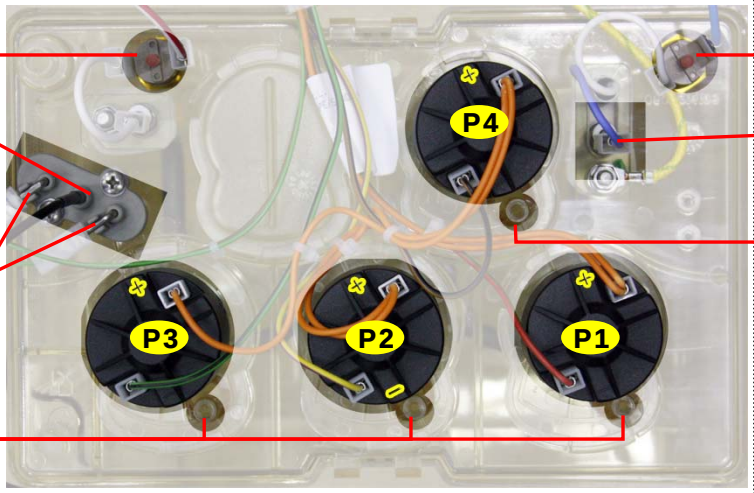
05.31. caldera de solubles (calentador)

en máquinas I, calentador con todos los elementos activos (resistencia, protecciones térmicas, sensor de temperatura, bombas) fijados sobre la tapa;

atención
estos componentes pueden estar muy calientes aún con la máquina apagada;

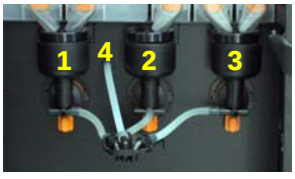
05.32. bombas del calentador

en máquinas I, bombas con turbinas sumergidas en el agua del calentador; el agua se envía a los tubos que alimentan las cazoletas de mezclado; (atención a la polarización; véase 03.16.);



la cantidad de agua de las selecciones solubles está establecida por el tiempo ajustado en el parámetro “agua N” (véase 09.01.a.);

bomba	nombre sw	salida
P1	agua 1	cazoleta 1
P2	agua 2	cazoleta 2
P3	agua 3	cazoleta 3
P4	agua 4	agua caliente 4



05.33. electrónica

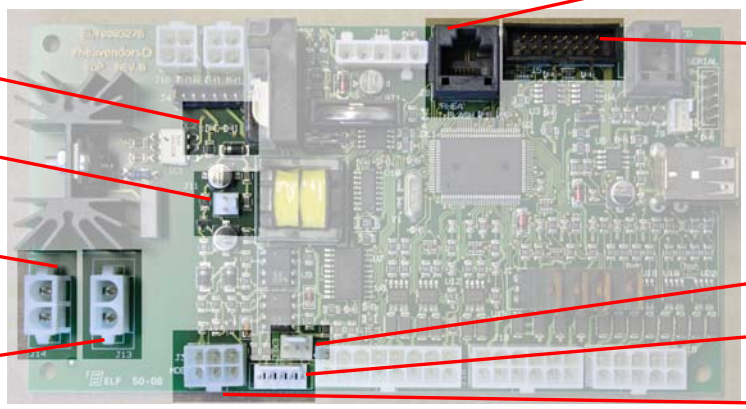
05.33.a. CPU

led resistencia caldera

sondas de nivel de solubles

salida 220V a la resistencia de la caldera

entrada220 V



cable telefónico hacia alojamiento llave flash

conector hacia la placa display

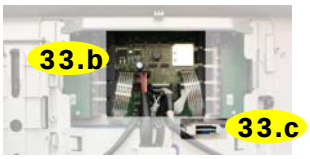
sonda de temperatura

sistema de pago Executive

sistema de pago MDB

la tarjeta CPU maneja el funcionamiento de la máquina, es la sede de los programas de la máquina y está fijada al chasis mediante cuatro torretas;
el cable telefónico permite la conexión con el alojamiento de la llave flash (véase 05.13. y 05.33.c.) mientras el cable display transmite el intercambio de señales con el botonera y el display alojados en la puerta (véase 05.02. y 05.03.); el cable de la sonda de temperatura está separado de los cableados de la máquina de manera tal de no obstaculice su eventual sustitución; el led de la caldera se enciende cada vez que la resistencia de la caldera se activa;

05.33.b. placa display — la placa display, fijada en el interior de la puerta, recibe las señales de la botonera de selección y permite la visualización de los mensajes; un cable chato la conecta con la CPU;



05.33.c. placa flash — alojada en el interior de la puerta, debajo del cárter anaranjado (véase 05.13.), permite la introducción de la llave flash para la programación de la máquina (véase 09.06.);

05.33.d. placa expansión — la placa de expansión, sólo en máquinas E, es necesaria para el mando del motor grupo café , del molino y del dosificador;

05.34. software

el software instalado en Cino XS grande puede ser subdividido en dos capítulos diferentes denominados:

- master:
  es el software que determina los ciclos de la máquina, los enlaces entre las funciones, el orden con el cual la máquina efectuará las operaciones; este software no es modificable por el operador, pero puede ser sustituido en la CPU mediante una llave flash escrita en fábrica o a través de rheAction (véase 09.06. y 05.35.);

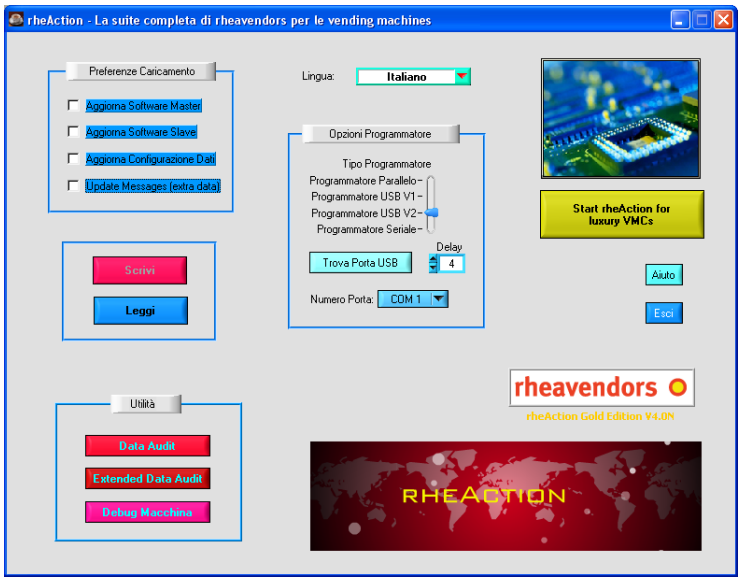
- configuración:
  es el software que determina los tiempos y las sucesiones con las cuales se erogan las bebidas, el protocolo del sistema de pago, los modos de visualización, ...; las variables pueden ser modificadas por el operador, ya sea manualmente a bordo de la máquina, o por medio de rheAction (véase 05.35. y 09.06.), para adaptar el comportamiento de la máquina a las exigencias de los usuarios finales (cantidad y mezclas de producto, mensajes de aviso, ...) (véase 09.);

si fuera necesario actualizar en la máquina uno de los software antes citados, es importante que la llave flash que instala el programa, esté físicamente introducida en la tarjeta adecuada; el procedimiento de transferencia de los software debe respetar los siguientes pasos:

- apagar la máquina;
- introducir la llave flash en el conector de la tarjeta involucrada;
- encender la máquina;
- esperar el mensaje, visualizado en el display de la máquina, de programación efectuada;
- apagar la máquina y quitar la llave flash;

05.35. rheAction

como complemento e integración de la programación ejecutable en la máquina, existe un sistema denominado rheAction, compuesto por una parte de software y por una de hardware, que se puede instalar en un p.c., capaz de memorizar, modificar, escribir los datos de configuración de las máquinas Rhea;
Rhea Vendors group está a vuestra disposición para proporcionar apoyo e informaciones correspondientes al sistema RheAction (véase 02.03.);



06.
acciones preliminares

06.01. desplazamiento

el transporte, el desplazamiento, la colocación del distribuidor deben ser efectuadas solamente por personal experto y capacitado; durante los desplazamientos, la máquina nunca debe ser volcada y las flechas de orientación en el embalaje deben ser siempre respetadas;

atención

manipular la máquina con especial cuidado para prevenir todo posible accidente al personal encargado; dado el peso y las dimensiones del distribuidor, se aconseja utilizar, a baja velocidad, un carro transportador;

06.02. desembalaje

- acercar el distribuidor embalado a su posición de trabajo;
- cortar las dos correas de plástico;
- levantar el embalaje externo;
- quitar la cuba de recolección de gotas;
- sacar hacia arriba la bolsa de protección;
- levantar el distribuidor y colocarlo sobre el plano de trabajo;

atención

los materiales que componen el embalaje no deben ser dejados al alcance de personas no encargadas, en especial de niños, porque son potenciales fuentes de peligro; el desecho de los componentes del embalaje debe ser confiado a empresas especializadas;

06.03. colocación

el alojamiento del distribuidor en su posición de trabajo debe efectuarse en un local acondicionado, utilizando un apoyo adecuado al peso de la máquina (véase 03.02.) y teniendo cuidado de mantener, desde las paredes, una distancia que permita una buena circulación de aire y un fácil acceso; la eventual inclinación del plano no debe superar los 2°; se aconseja utilizar una protección impermeable, de fácil limpieza, debajo del distribuidor de manera tal que recoja las caídas accidentales de producto;

06.04. preparación

cuando la máquina está en posición de trabajo:

- cortar la abrazadera que conecta la llave de la puerta a la rejilla de la cuba de recolección de líquidos;
- introducirla en la cerradura (véase 05.05.), girarla y abrir la puerta;
- quitar la bolsa de los documentos y de las etiquetas;
- coger el cable de alimentación y la unión hidráulica; esta última puede ser utilizada para la conexión hidráulica a la red;
- enroscar las cuatro patas en los ángulos inferiores del armario, regulándolos para obtener una buena inclinación;
- levantar la tapa de la máquina;

07.
conexiones

07.01. hídrica

en máquinas con alimentación hídrica desde la red, asegurarse que el agua sea potable, que no haya impurezas y que no sea excesivamente dura eventualmente recurriendo a un laboratorio de análisis; verificar que la presión de la red sea la prescripta para la máquina (véase 03.03.) y utilizar una bomba o un reductor si es diferente; se aconseja la instalación de una llave de corte; la conexión debe ser efectuada con un tubo de material homologado para uso alimenticio y capaz de soportar la presión de ejercicio; recurrir, si fuera necesario, a un filtro ablandador cambiando regularmente el cartucho de modo tal de preservar los componentes de la máquina;
en máquinas con tanque de agua interno, asegurarse de la correcta colocación de la cuba en su sede y llenarla;
las características de potabilidad de las "aguas destinadas a consumo humano" pueden ser obtenidas en la siguiente dirección Internet:

www.camera.it/parlam/leggi/deleghe/testi/01031dl.htm

07.02. eléctrica

respetar las normas relativas a las conexiones a la red eléctrica, en especial por lo que concierne a la descarga a tierra, y conectar la máquina de modo permanente sin usar en ningún caso reducciones, adaptadores, enchufes múltiples o alargadores; utilizar sólo el cable de conexión a la red en dotación con el distribuidor; la instalación de un interruptor que aísle la máquina de la red puede ser indicado;

atención

asegurarse previamente de la capacidad de la instalación de alimentación eléctrica de suministrar la potencia requerida por la máquina (véase 03.03.); atenerse escrupulosamente a los datos de la etiqueta de matrícula (véase 02.04.); introducir el cable en el zócalo de conexión (véase 05.07.) y, sólo sucesivamente, conectar el enchufe a la toma de corriente disponible para la alimentación del distribuidor;
eventualmente remitirse a la dirección Internet:

www.curaenergy.it/file/080122_decreto_ministeriale_37.pdf

08. primer encendido

08.01. premisa

una vez desembalado el distribuidor, y de haberlo colocado establemente en el puesto de trabajo y haberlo conectado, o alimentado (máquina A) hidráulica y eléctricamente, es necesario efectuar algunas acciones para dejarlo en funcionamiento y operativo;

08.02. actividad

abrir la puerta, levantar la tapa y encender el interruptor general de la máquina (véase 05.08.);

para las versiones E, colocar una pequeña cantidad de café en grano en la campana del café para no incurrir en la visualización del error de falta de café; recordar abrir la guillotina de la campana;

no café grano
OFF 09

atención

colocar un vaso debajo de las boquillas, introducir y girar la llave de servicio en el interruptor de la puerta (véase 05.11.);

al final del ensamblado y de la prueba final, la máquina se debe vaciar del agua utilizada para las pruebas; al primer encendido en la ubicación, todo el circuito hidráulico debe ser llenado antes de cualquier otra acción; para esto la máquina cargará agua de manera continua visualizando:

rellenando agua
espere

encendiendo...
Por favor espere

instalacion

esperar algunos segundos para que salga el agua de las boquillas de erogación; el flujo de agua se detendrá automáticamente y el display visualiza:

fin
instalacion

ahora inicia la fase de calentamiento del agua en la caldera cuya temperatura deberá alcanzar el valor ajustado (véase 09.01.e.); al final de esta fase el display visualizará el mensaje:

espere
temperatura

Cino XS
Espresso

08.03. lavado

las condiciones de transporte, el almacenamiento y la instalación no permiten un uso inmediato del distribuidor y se aconseja efectuar un ciclo completo de lavado antes del uso del distribuidor;

presionar el pulsador de programación (véase 05.12.); el display muestra, alternándolos entre sí, los mensajes:

1= PROG
3= GRATIS

2= DATOS 4= LAV.
5= MANT.

atención

el distribuidor está, en general, alimentado y en funcionamiento; las partes móviles del grupo café serán móviles; actuar con mucha cautela;
colocar un vaso debajo de las boquillas; la máquina eroga, para cada lavado, una cantidad de agua prefijada;

presionar “4” para habilitar el lavado del circuito hidráulico (calentador, tubos, cazoletas, ...);
el display muestra:

limpiando
sel. 1-2-3-4 8=ls.

- en la versión E, la tecla “1” hará erogar agua a través del grupo café; las selecciones “2” y “3” lo harán en las dos cazoletas para solubles; la selección “4” en el tubo de salida del agua caliente en la taza; la tecla “8=san.” hará el lavado sanitario del grupo (véase 09.04.);

- para la versión I, las teclas “1”, “2” y “3” erogarán agua en las tres cazoletas para solubles; la tecla “4” en el tubo de salida del agua caliente en la taza;

repetir la operación algunas veces, de manera tal que se obtenga un enjuague completo de todo el circuito hidráulico de la máquina; durante los lavados, el display visualiza:

limpiando N

apagar el distribuidor mediante la llave de servicio; llevarla nuevamente sobre a apoyo (véase 05.11.); apagar también el interruptor general en la parte trasera de la máquina (véase 05.08.);

08.04.

preparar una solución desinfectante anti bacterias a base de cloro utilizando las instrucciones adjuntas al producto; quitar y sumergir en la solución: los contenedores de producto desmontados, las cazoletas de los mezcladores, sus aspas y los tubos de silicona de erogación de los productos; el tiempo necesario para la desinfección está indicado en el paquete del producto anti bactérias; transcurrido dicho tiempo, quitar de la solución todas las piezas desinfectadas, secarlas cuidadosamente con trapos limpios y montarlas nuevamente en la máquina; girar a la posición de cerrado los tabiques de los toboganes de producto de los contenedores de solubles y cargar los contenedores con los productos previstos, refiriéndose a la configuración de la máquina (véase 04.) y a las etiquetas de los contenedores; llenar la campana del café (en máquinas E) con café en grano; cerrar los contenedores y la campana del café con sus tapas superiores;
girar a la posición de abierto los tabiques de los toboganes de producto (véase 05.20.) y tirar hacia sí mismo la guillotina de cierre de la campana del café (en máquinas E);

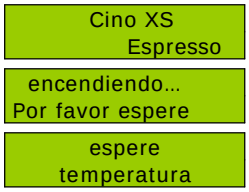
para efectuar correctamente las tareas de limpieza y de tratamiento de los productos alimenticios, remitirse al contenido de la dirección internet:

www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pagineAree_1225_listaFile_itemName_0_file.pdf

08.05.

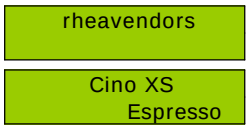
bajar la tapa y cerrar la puerta con la llave de la cerradura (véase 05.05.) y colocarla en un lugar seguro;

encender la máquina mediante el interruptor general; el display visualizará en secuencia los mensajes:



hasta que la temperatura del agua de la caldera de expreso o de solubles no será adecuada al valor ajustado en la memoria (de fábrica);

al final de esta fase de calentamiento del agua en la caldera, el distribuidor está disponible para las erogaciones en gratuito y el display visualiza, alternándolos, los mensajes de espera:



09.
programación

el distribuidor está programado con parámetros considerados estándar para la configuración específica solicitada; los valores que forman la composición de las recetas, escritos en las memorias de la tarjeta, permiten la erogación de bebidas sin que el instalador deba efectuar programaciones especiales; si fuera necesario modificar estos parámetros para adaptar las bebidas producidas, remitirse a cuanto sigue; al final del capítulo (véase 09.07.) una tabla de resumen puede ayudar a encontrar todos los ítems que componen la programación;
para acceder a la modalidad de programación, es necesario abrir la puerta delantera de la máquina y utilizar la llave de servicio en el interruptor de seguridad;

atención

en esta modalidad de funcionamiento, el distribuidor se encuentra completamente alimentado y en funcionamiento; actuar con cautela;

acceder

presionar la tecla “PROG” (véase 05.12.);
el display visualiza, alternándolos entre sí, los mensajes:

1= PROG
3= GRATIS

2= DATOS 4= LAV.
5= MANT.

- “1” accede a la programación de las variables de la máquina;
- “2” se visualizan las cantidades de bebidas erogadas;
- “3” permite la erogación gratuita;
- “4” eroga agua para el lavado de los circuitos hidráulicos;
- “5” permite programar las intervenciones de mantenimiento;

salir

al final de la programación, para volver al funcionamiento usual del distribuidor y memorizar las variaciones efectuadas, presionar “1” y luego la tecla “PROG”; el display mostrará:

FIN PROGRAMACION
espere ...

09.01. “prog”

presionar la tecla “PROG”, presionar “1”; los pulsadores de la botonera de selección asumen desde este momento las funciones:

tecla 1	recorre hacia adelante los argumentos
tecla 6	recorre hacia atrás los argumentos

tecla 2	recorre hacia adelante las variables de los argumentos
tecla 3	recorre hacia atrás las variables de los argumentos

tecla 4	incrementa el valor de la variable visualizada
tecla 5	reduce el valor de la variable visualizada

Los argumentos son (recorrer con la tecla “1”):

09.01.a. tecla 1 ... tecla 10 — contiene las variables que componen la selección 1; ... contiene las variables que componen la selección 10;

PROGRAMANDO
BOTON N

09.01.b. precios — establece los precios de cada erogación;

PROGRAMANDO
PRECIOS

09.01.c. precios especiales — establece los precios de cada erogación producida en franjas horarias especiales;

PROGRAMANDO
PRECIOS DESCON.

09.01.d. monedas — determina los valores de las monedas;

PROGRAMANDO
MONEDAS

09.01.e. temperatura — permite el ajuste de las temperaturas del agua en la caldera;

PROGRAMANDO
TEMPERATURA

09.01.f. varias — programaciones de diferentes opciones;

PROGRAMANDO
VARIOS

09.01.g. diagnóstico — pueden ser visualizados algunos parámetros de la máquina;

DIAGNOSTICOS

09.01.h. datos de venta	visualiza las cantidades de erogaciones efectuadas;	VENTAS AUDIT
09.01.i. MDB	contiene la programación de los parámetros del protocolo MDB;	PROGRAMANDO MDB
09.01.l. reloj	permite el ajuste del reloj de la máquina;	PROGRAMANDO RELOJ
09.01.m. fuera de servicio	registra las eventuales averías ocurridas;	REGISTRO FUERA SERVICIO
09.01.n. decontador de productos	controla y habilita las erogaciones de producto;	PROGRAMANDO PRODUCTO CONT.
09.01.o. mantenimiento	contiene parámetros de control del mantenimiento de la máquina;	PROGRAMANDO MANTENIMINETO
09.01.p. tarjeta RFID	determina los parámetros de la tarjeta RFID;	PROGRAMANDO TARJETA RFID
09.01.q. calibración de los motores	regula la velocidad de las bombas de la calderaen máquinas I y de los motores de producto;	PROGRAMACION CALIBRAC. MOT.
09.01.r. id. de las máquinas	contiene los parámetros de identificación de la máquina;	PROGRAMACION ID. MAQUINAS
09.01.a. teclas de 1 a 10	si, cuando el display visualiza “tecla n”, se presiona la tecla “2”, se recorren las variables que componen la función de esa tecla;	
	- si se presiona “2” cuando está “HABILITADO”, la tecla ejecutará la función para la cual ha sido programada (erogación de una bebida); véase el párrafo “habilitado”;	HABILITADO
	- si se presiona “2” cuando está “INHIBIDO”, la tecla se inhibe y no ejecutará ninguna función;	INHIBIDO
	- si se presiona “2” cuando está en “PRESELECCIÓN”, la tecla, presionada antes de la selección propiamente dicha, ejecutará la función de los ítems indicados en el párrafo “preselección” (recorrer con las teclas “4” y “5”);	PRESELECCION
	- si se presiona “2” cuando está “HABILITADO FRÍO”, se habilita el pulsador de selección para la erogación de bebidas frías (máquinas con opción FP);	HABILITATO frío
“habilitado”	utilizar la tecla “2” para recorrer los ítems siguientes:	Programando: EXTENDIDA
	eligiendo la opción “extendida”, el display muestra todas las variables, mientras eligiendo “reducida” serán visualizados sólo los parámetros con valores diferentes de cero (utilizar las teclas “4” y “5” para variar la opción);	Programando: REDUCIDA
	en máquinas E, el primer producto programable para cada tecla de selección es el café expreso; las variables son dos:	
	- la cantidad de agua en la taza; cambiarla con “4” y “5”; si la variable es cero, el expreso no será erogado (bebida compuesta sólo con productos solubles);	AGUA CAFE’ ESPR. 0= no hab. cc: 00
	- la erogación del café se producirá primero (valor 1) o después (valor 0) de los solubles;	SECUENCIA CAFE’ 1=antes café N

	recorriendo siempre con “2”, el display mostrará:	
	con las teclas “4” y “5” se puede cambiar el tiempo de rotación del motor de producto N, variando así la cantidad de producto erogada; si el tiempo es cero, el producto N no se eroga; es posible hacer una “prueba de tiempo” del valor ajustado; (véase 13.18.);	PRODUCTO N 0= inhib. 0.0
	si se lo programa con un tiempo diferente de cero, el motor de producto N se activará con el retraso aquí programado; el tiempo de retraso se incrementa o reduce con las teclas “4” y “5”;	comenzar retraso PRODUCTO N 0.0
	el tiempo de rotación del motor de producto puede ser brevemente interrumpido una o dos veces durante la erogación (0 = ninguna interrupción);	numero pausa 00
	parámetro utilizado en máquinas con dosificador por tiempo;	tiempo molido 0.0
erogación LM	en selección “Latte Macchiato” (leche con café), establece el retraso entre la segunda leche y la erogación del expreso;	START CAFFE’ ESP. 0.0
	habilitando esta opción, una vez comprimida la pastilla de molido, la bomba eroga una pequeña cantidad de agua para mojarla, se detiene y retoma el ciclo normal de erogación;	PREINFUSIONE 0=no N
erogación LM	establece la cantidad de leche de la segunda erogación;	PRODUCTO LM 0= inhib. 0.0
erogación LM	determina el retraso de la segunda erogación de leche;	comenzar retraso PRODUCTO LM 0.0
erogación LM	determina las interrupciones de la segunda erogación de leche;	numero pausa 00
	determina el tiempo de encendido de la bomba y por lo tanto la cantidad de agua erogada; es posible hacer una “prueba del tiempo” del valor ajustado; (véase 13.18.);	AGUA tiempo N 0= inhib. 0.0
	la erogación del agua en la cazoleta se producirá con el retraso aquí programado;	comenzar retraso AGUA N 0.0
	sólo para las máquinas I, el flujo de agua en las cazoletas puede ser regulado aquí entre lento, medio, veloz con las teclas “4” y “5”;	flujo agua: N medio
	el tiempo de rotación del aspa del mezclador puede ser variado con las teclas “4” y “5”; con tiempo cero, el mezclador no gira; es posible hacer una “prueba del tiempo” del valor ajustado; (véase 13.18.);	BATIDOR N 0= inhib. 0.0
	si el tiempo de rotación es diferente de cero, la rotación del aspa del mezclador se efectuará con este retraso;	comenzar retraso BATIDOR N 0.0
	la velocidad de rotación del batidor puede ser regulada aquí entre lento, medio, veloz con las teclas “4” y “5”;	veloc. BATIDOR N medio
erogación LM	establece la cantidad de agua de la segunda erogación de leche;	AGUA tiempo LM 0= inhib. 0.0
erogación LM	determina el retraso de la cantidad de agua de la segunda erogación de leche;	comenzar retraso AGUA LM 0.0
erogación LM	establece el tiempo de rotación del batidor de la segunda erogación de leche	BATIDOR LM 0= inhib. 0.0
erogación LM	si es diferente de cero, retrasa el tiempo ajustado para el encendido del batidor ;	comenzar retraso BATIDOR LM 0.0

erogación LM	determina a que velocidad debe rotar el batidor de la segunda erogación de leche;	vel. BATIDOR LM N medio
erogación LM	indica a la máquina qué contenedor de producto utilizar para la erogación de la leche;	PRODUCTO LECHE M n:N
erogación LM	establece qué agua utilizar para la segunda erogación de leche;	Ev virtual 0
	para producir bebidas de gran volumen (jarra), permite repetir la selección N veces automáticamente;	JARRA 0=no n:00
	con “4” y “5”, elegir el nombre de la bebida que será visualizada durante la erogación; las opciones son: - “estándar”, el display visualizará “bebida N en preparación”; - “lista de nombres” de bebidas disponibles en la memoria de la máquina; el display visualizará “*nombre bebida en* preparación”; - “custom”: el display visualizará los nombres personalizados del usuario; es necesario crear un archivo de configuración con rheAction (véase 05.35.) y cargarlo en la máquina mediante una llave flash (véase 09.06.);	nombre selec. N xxxx estandar
“preselección”	según las diferentes versiones de la máquina hay a disposición diferentes mensajes de preselección ilustrados a continuación:	
” descafeinado/cebada”	la preselección permite sustituir el café expreso con café soluble (o con cebada); las variables son:	
	- frase visualizada en el display durante la erogación;	mensaje preselec. DESCAFEINADO
	- contenedor de producto descafeinado (teclas “4” y “5”);	condenedor DESCAFEINADO n:N
	- cazoleta y agua de mezclado (teclas “4” y “5”);	ev-batidor DESCAFEINADO n:N
	- variación de precio respecto a la bebida estándar con expreso (teclas “4” y “5”);	precio descafeinado 0=+ 1=– 00
	- teclas para las cuales la preselección tiene efecto (recorrer con la tecla “2” y elegir la habilitación o no con las teclas “4” y “5”); esta instrucción se repetirá en cada preselección para asociar o no el efecto en la tecla (*);	habil. presel. por tecla N: SI (*)
“extra leche”	- elige el contenedor de la leche;	contenedor LATTE n:N
	- determina cuantos segundos variar el tiempo de la rotación del motor del producto ajustado en la configuración; (véase*);	extra leche cantidad + 0.0
“expresso”	- reduce del porcentaje ajustado la cantidad de agua programada en las selecciones expreso; (véase *);	cantidad AGUA EXPRESO -00 %
“no azúcar”	- elige el contenedor del azúcar;	contenedor AZUCAR n:N
“extra azúcar”	- elige el contenedor del azúcar;	contenedor AZUCAR n:N
	- determina cuantos segundos variar el tiempo de la rotación del motor del producto ajustado en la configuración; (véase *);	cantidad EXTRA AZUCAR + 0.0
“cup to go”	- incrementa la cantidad de producto del porcentaje ajustado;	PRODUCTO porcentaje +00 %
	- incrementa la cuantidad de agua del porcentaje ajustado;	AGUA porcentaje +00 %
	- variación de precio respecto a la bebida estándar; (véase *);	+ o - precio 0=+ 1=– 00

“azúcar”	- elige el contenedor del azúcar; (véase *);	contenedor AZUCAR n:N
“largo”	- incrementa la cantidad de agua de la bebida del porcentaje ajustado; (véase *);	cantidad AGUA LARGO +00 %
“jarra”	- determina que una erogación se repita el número de veces que ha sido ajustado anteriormente en “jarra”, para producir un volumen más grande de producto;	mensaje preselec. JARRA
09.01.b. precios	presionando la tecla “2”, el display visualizará: a cada selección podrá ser atribuido un precio de venta; utilizar “4” y “5” para cambiar el importe y “2” para recorrer las diez líneas de precio;	PRECIO N 0.00
09.01.c. precios especiales	presionando la tecla “2”, el display visualizará: a cada selección podrá ser atribuido un precio de venta válido sólo si se efectuará en franjas horarias especiales (véase 09.01.l.); utilizar “4” y “5” para cambiar el importe y “2” par recorrer las diez líneas de precio;	PRECIO N 0.00
09.01.d. monedas	para el sistema de pago paralelo es necesario atribuir a cada canal su valor; presionar el “2” para recorrer las monedas de A a J y utilizar “4” y “5” para cambiar el valor;	MONEDA A 0.00
09.01.e. temperatura	presionando la tecla “2”, el display visualizará:	
para las versiones I	utilizar las teclas “4” y “5” para incrementar o disminuir la temperatura del agua del calentador;	TEMPERATURA caldera NN
para las versiones E	utilizar las teclas “4” y “5” para cambiar la temperatura de la caldera;	TEMPERATURA expreso NN
	presionando “2” el display mostrará:	
	establece después de cuantos minutos desde el último expreso activar el parámetro siguiente;	DEFINIZIONE primo caffè 00
	determina el tiempo de encendido de la resistencia de la caldera para levantar la temperatura del agua;	tiempo riscaldam. sec.: 00
09.01.f. varias	en el ítem “varias” están comprendidas algunas opciones (los valores de estas opciones pueden ser modificadas con las teclas “4” y “5”):	
	- código máquina A y B: la máquina puede ser numerada para distinguirla de otras similares (recogida de datos);	codigo maquina A NN codigo maquina B NN
	- número del mensaje: permite elegir, teclas “4” y “5”, entre diferentes mensajes, para visualizar en el display, cuando la máquina está en espera;	numero mensaje N
	- opciones de programación del monedero: están disponibles, recorriéndolas con las teclas “4” y “5”, las opciones de coloquio con el sistema de pago; elegir entre:	
	- paralelo venta individual;	tipo monetero PAR. SING. VEND
	- paralelo venta múltiple;	tipo monetero PAR. MULT. VEND
	- executive;	tipo monetero EXECUTIVE
	- executive price holding;	tipo monetero PRICE HOLDING
	- MDB;	tipo monetero MDB

- código de acceso: permite el acceso a la modalidad de programación sólo después de haber digitado un password que puede ser elegido con las teclas “4” y “5”; anotarse con cuidado la combinación elegida;

codigo de acceso
NN

- retraso aspirador: determina por cuantos minutos después de la última erogación, el motor de aspiración de polvos permanecerá activo;

tiempo de ventil
min. NN

- tiempo del beep: tiempo del indicador acústico, activo al final de cada función de la máquina;

tiempo de aviso
0.0

- número de decimales: determina cuantos decimales se consideran en la comparación entre el precio de la selección y el crédito introducido;

numero decimal
N

- lengua: permite la visualización de los mensajes en una uno de los tres idiomas disponibles;

lengua:
espanol

- tipo de molido: en máquinas E, decide si el molido del café se produce para la selección de expreso en curso o para la siguiente;

tipo molido
0=d. 1=a. 2=t. N

- color del display; permite elegir el aspecto deseado del display;

color display
00

- primera instalación: usada para asegurar el llenado del circuito hidráulico para el siguiente encendido; si el valor está en cero, al próximo encendido, la máquina efectuará el ciclo como en 08.02.;

primera instalacion
0=primera N

- en máquinas E, permite vaciar automáticamente los circuitos hidráulicos:
  - desconectar la alimentación hídrica, introducir un prolongador al tubo de descarga de la caldera, acercarla a un balde y presionar “4”;

desinstalacion
4=COMIENZO

  - abrir el grifo de la caldera (véase 05.30.) y presionar “5”;

abrir valvula
caldera 5=COMIEN.

  - el display muestra:

desinstalacion
en curso

  - quitar el tubo y cerrar el grifo de la caldera cuando el display muestra:

FIN
cerrar valvula

  al final del ciclo de desinstalación, los valores de las temperaturas del agua de la caldera serán puestos en cero y la máquina será ajustada en “PRIMERA INSTALACIÓN=0”;

- en máquinas E, decide si, en stand by, mantener la cámara de infusión del grupo café introducida en el pistón superior (cerrado);

posicion grupo
0=chiuso 1=aper.N

- habilita la función de la hora legal;

habil. hora legal
1=SI N

- establece después de cuantas selecciones, devolver el crédito introducido para la selección en curso;

numero select.
Bingo NN

- determina si habilitar un precio diferente para el pago con tarjeta RFID;

precio con tarjeta
1= precio happy N

- habilita la modalidad de venta gratuita (0 = deshabilitada, 1 = permite una sola erogación gratuita, 2 = permite la erogación gratuita);

FREE VEND habil.
0=no 1=1 2=++ N

09.01.g. diagnóstico

encendiendo con la tecla “2” en diagnóstico, se puede programar la máquina (teclas “4” y “5”) en modo que visualice, alternado al mensaje de espera, el valor de la temperatura del agua de la caldera; presionando otra vez “2”, el display muestra el valor de la tensión que alimenta los actuadores a 24 V dc;

HABIL. DISPLAY
TEMPERA. 1=SI N

VOLTAJE
volt: 00.0

09.01.h. datos de venta

en este menú se recogen las cantidades de las selecciones efectuadas por la máquina; las denominaciones se indican según el estándar EVA-DTS:

- VA 102
  cantidad de las ventas totales (parámetro que no puede ser puesto a cero);
- VA 104
  cantidad de las ventas efectuadas desde la puesta a cero;
- VA 101
  importe total cobrado (parámetro que no puede ser puesto a cero);
- VA 103
  importe cobrado desde la puesta a cero;
- VA 202
  cantidad de pruebas totales (parámetro que no puede ser puesto a cero);
- VA 204
  cantidad de pruebas desde la puesta a cero;
- VA 302
  cantidad de ventas gratuitas (parámetro que no puede ser puesto a cero);
- VA 304
  cantidad de ventas gratuitas desde la puesta a cero;
- CA 201
  importe total vendido en efectivo (parámetro que no puede ser puesto a cero);
- CA 203
  importe vendido en efectivo desde la puesta a cero;
- CA 202
  cantidad total de selecciones vendidas en efectivo;
- CA 204
  cantidad de selecciones vendidas en efectivo desde la puesta a cero;
- CA 305
  importe total cobrado en efectivo;
- CA 301
  importe parcial cobrado en efectivo;
- DA 401
  importe total cargado en las tarjetas RFID;
- DA 402
  importe total, desde la puesta a cero, cargado en las tarjetas RFID;
- DA 201
  importe total vendido con tarjeta RFID;
- DA 203
  importe total, desde la puesta a cero, vendido con tarjeta RFID;
- DA 202
  cantidad de selecciones vendidas con tarjeta RFID;
- DA 204
  cantidad de selecciones, desde la puesta a cero, vendidas con tarjeta RFID;
- LA 1*1
  selecciones vendidas a precio estándar;
- LA 1*2
  selecciones vendidas a precio especial;
- PA 403
  selecciones gratuitas;

TOT. SELECCIONES NN

PARCIAL SELECC. NN

TOTAL DINERO 0.00

PARCIAL DINERO 0.00

TOTAL PRUEBAS 00

PARCIAL PRUEBAS 00

TOTAL VENTA GRAT. 00

PARCIAL V. GRATIS 00

TOTAL EFECTIVO 0.00

PARCIAL EFECTIVO 0.00

N.TOT. SEL. EFECT. 00

N.PAR. SEL. EFECT. 00

TOTAL EFECT-CAJA 0.00

PARC. EFECT-CAJA 0.00

total cargado tarjeta 0.00

parcial cargado tarjeta 0.00

total descargado tarjeta 0.00

parcial descargado tarjeta 0.00

TOTAL SEL.TARJETA 00

PARC. SEL. TARJETA 00

TOTAL SELEC. N 00

TOTAL SELEC. N HAPPY 00

TOTAL SELEC. N GRATIS 00

09.01.i. MDB

presionando “2”, se visualizarán las variables necesarias para el protocolo MDB; Cino XS grande no pudiendo alojar sistemas de pago con devolución del cambio, algunas de estas variables, aún si están presentes, no serán significativas; teclas “4” y “5” para recorrer los valores;

- erogaciones de los tubos: permite el vaciado de los tubos de monedas;

EROGAC. MONEDAS
sel: 9-10-11-12

- habilitación devolución del cambio : habilita el uso de cambio de monedas de la devolución del cambio;

habil. cambio
0=habil. 1=des. N

- crédito máximo: establece el importe del máximo crédito aceptado;

credito maximo
0.00

- cambio máximo: determina el importe máximo del cambio;

cambio maximo
0.00

- venta individual/múltiple: mantiene o no el importe residual de crédito después de una erogación;

venta
0=sing. 1=mult. N

- valor de la ficha: cuantifica el valor de la ficha;

valor ficha
0.00

- mon. cambio N: establece qué monedas utilizar para el cambio cuando la máquina pueda entregarlo; de A a P;

mon. cambio N 0
0=acc. 1=deshab.

- mon. no cambio N: establece cuales monedas no aceptar del usuario cuando la máquina no puede dar el cambio; de A a P;

mon. no cambio N 0
0=acc. 1=deshab.

- ajustar “0” para habilitar la devolución del cambio; “1” habilita sólo si hay un cambio suficiente o la tarjeta RFID, mientras “2” habilita sólo en presencia de tarjeta RFID;

lector billetaes
habil.= 0,1,2 = 0

- valor de los tubos: indica el valor contenido en el conjunto de tubos porta monedas;

valor tubos MDB
0.00

09.01.l. reloj

en este capítulo pueden ser programados:

- hora actual;

HORA:
00:00

- día actual;

DIA:
00

- mes actual;

MES:
00

- año corriente;

ANO:
00

- día de la semana;

DIA:
(es.) marte

con las tres parejas de parámetros (“inicio franja N” y “fin franja N”) se pueden establecer tres franjas horarias durante las cuales la máquina aplicará los precios establecidos en “precios especiales” (véase 09.01.c.);

inicio faja N:
00:00

fin faja N:
00:00

para cada día de la semana, puede ser establecida una franja horaria en la cual la máquina no acepta selecciones y reduce el calentamiento del agua de la caldera;

ENCENDIENDO:
xxxxx 00:00

APAGANDO:
xxxxx 00:00

cuenta el consumo energético de la máquina;

Kilowathora:
0.0

a la hora indicada, la máquina ejecuta un ciclo de lavado siempre que, desde el último ciclo efectuado, haya efectuado por lo menos cinco erogaciones;

LIMPIANDO:
00:00

09.01.m. fuera de servicio	visualiza el registro de los últimos veinte errores aparecidos en la máquina; recorrer los registros con la tecla “2” mientras la puesta en cero del registro se produce presionando la tecla “4” (véase 11.);	n. N off NN 12:52 11-05-2009
09.01.n. decontador de producto	a cada motor de producto puede ser asignado un crédito de tiempo en segundos que será reducido a cada erogación de ese producto; una vez terminado el crédito, al pedido de erogación que involucra ese producto, la máquina responderá “selección no disponible”; en origen, este control está deshabilitado y la máquina no tiene vínculos; para programar el tiempo de crédito de un motor de producto es suficiente incrementar la variable con las teclas “4” y “5”; productos programables de 1 a 6; salir de la programación como de costumbre;	cantidad prod. N [0.0] 0.0
	se debe notar que puede ser programado un primer umbral de atención, superado el mismo el display visualizará un mensaje de alarma sin interferir con el funcionamiento de la máquina; cuando se acaba el crédito de tiempo, el operador puede decidir si inhibir o no la erogación de las selecciones que comprenda ese producto;	prod. N esperando umbral: 0.0 habil stop prod. N 1=stop 0
09.01.o. mantenimiento	en este conjunto de parámetros, “tecla 2”, se pueden ajustar algunos contadores para obtener una alarma después de número programable de eventos (ajustar con “4” y “5” y presionar la tecla PROG para memorizar): - erogaciones antes de tener que sustituir el cartucho del eventual filtro exterior; cuando faltarán 500 erogaciones, el display mostrará “efectuar cambio filtro agua” y cuando el decontador llegue a 0 mostrará “fuera de servicio filtro agua” inhibiendo el funcionamiento de la máquina; - erogaciones de expreso antes de tener que hacer mantenimiento al grupo café (véase 10.02.); cuando quedan 5 erogaciones posibles, el display mostrará “efectuar lavado del grupo” y cuando el decontador llegue a 0 mostrará “fuera de servicio lavado grupo” inhibiendo el funcionamiento de la máquina; - erogaciones de expreso antes de tener que vaciar el cubo de las pastillas usadas (véase 13.02.); cuando el decontador llegue a 5,el mensaje “vaciar fondos de café” será visualizado hasta que, con el contador a cero, el funcionamiento de la máquina será inhibido y el display mostrará “fuera de servicio fondos de café”;	dec. filtro H2O [00] 00 dec. grupo café [00] 00 dec. posos café [00] 00
09.01.p. tarjeta rfid	- el máximo crédito que se puede cargar en la tarjeta RFID; - 0 para cada moneda (de A a J) que puede ser aceptada cuando la tarjeta RFID está presente; - 0 para cada moneda (de A a J) que puede ser aceptada cuando la tarjeta RFID no está presente;	credito maximo 0.00 moneda A N con tarjeta 0=acc. moneda A N no tarjeta 0=acc.
09.01.q. calibración de los motores	respecto a cuanto ajustado en 09.01.a.: - sólo en las versiones I, la velocidad de rotación de cada bomba de la caldera puede ser cambiada (teclas “4” y “5”) de +/-30 %; - el tiempo de rotación de cada motor de producto puede ser cambiado (teclas “4” y “5”) de +/- 30%;	calib. bomba N +00 % motor actuando N +00 %
09.01.r. id.máquinas	códigos de identificación para el registro de los datos en EVA DTS - número de la máquina; - número de la ubicación; - configuración de la máquina; - dirección para la conexión con protocolo DDCMP; - opción para no considerar;	codigo ID 101 00 codigo ID 104 00 codigo ID 106 00 direccion VIDTS 00 not used evadts 00

09.02. “datos”

eligiendo la opción “datos”, el display mostrará en sucesión los datos de las erogaciones efectuadas, como en 09.01.h.;

09.03. “gratis”

permite la erogación gratuita de las selecciones; las selecciones efectuadas en esta modalidad se cuentan separadamente (09.01.h.);

VENTA LIBRE

09.04. “lavado”

eligiendo esta opción y presionando “1”, “2”, “3” o “4”, el distribuidor erogará una cantidad de agua prefijada para lavar el circuito correspondiente (véase 08.03.);
el display visualiza:

limpiando
sel. 1-2-3-4 8=ls.

limpiando N

en máquinas E, un ciclo de lavado especial permite la desinfección del grupo café mediante productos específicos de limpieza en pastillas; con la puerta abierta y la máquina apagada, entrar en programación; después de haber elegido “4” y presionando “8”, el display visualiza:

lavaggio sanitario
gruppo P1=START

atención

el distribuidor está completamente alimentado y en funcionamiento; las partes móviles del grupo café estarán en movimiento; actuar con mucho cuidado;

después de haber colocado un vaso debajo de las boquillas erogadoras, colocar una pastilla en la cámara del grupo café; presionar “1” y esperar el final del ciclo de lavado automático;

en algunas versiones está instalado un ciclo de lavado especial que comporta varios, diferentes pasos ejecutables siguiendo las indicaciones del display, como por ejemplo:

inserisci pastiglia
P4=START

P3 per continuare
lavaggio

lavaggio gruppo
volte N

09.05. “mantenimiento”

desarrolla las mismas funciones descritas en el punto 09.01.o.;

09.06. apoyo datos

los valores de las variables que componen la programación de la máquina pueden ser transferidos en un apoyo externo, la llave flash; para transferir los parámetros de la máquina en la llave:

- apagar la máquina;
- abrir la puerta;
- introducir la llave flash en la fisura del cárter anaranjado (véase 05.13. y 05.33.c.);
- encender la máquina;
- el display muestra:

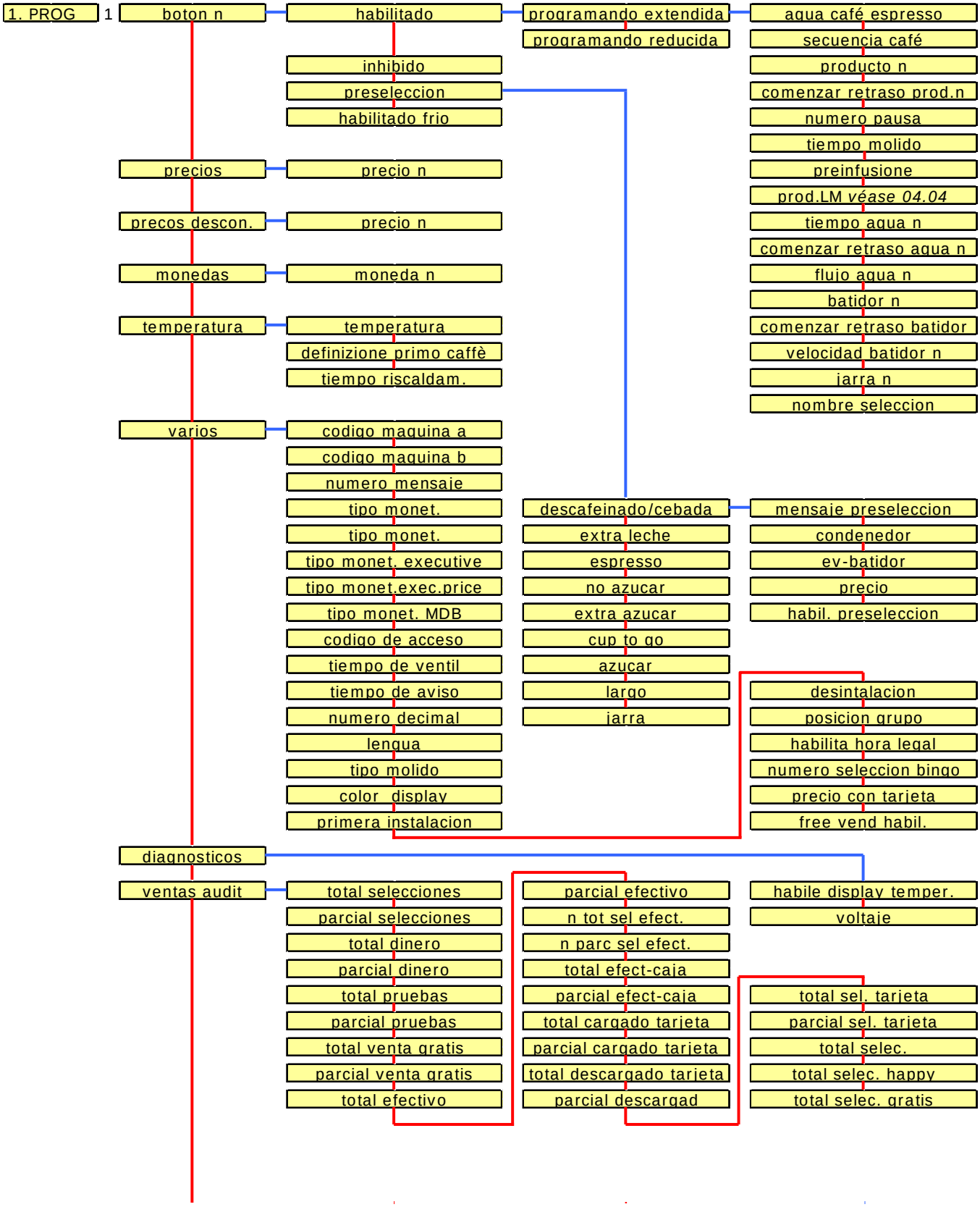
1 de key a VMC
2 de VMC a key

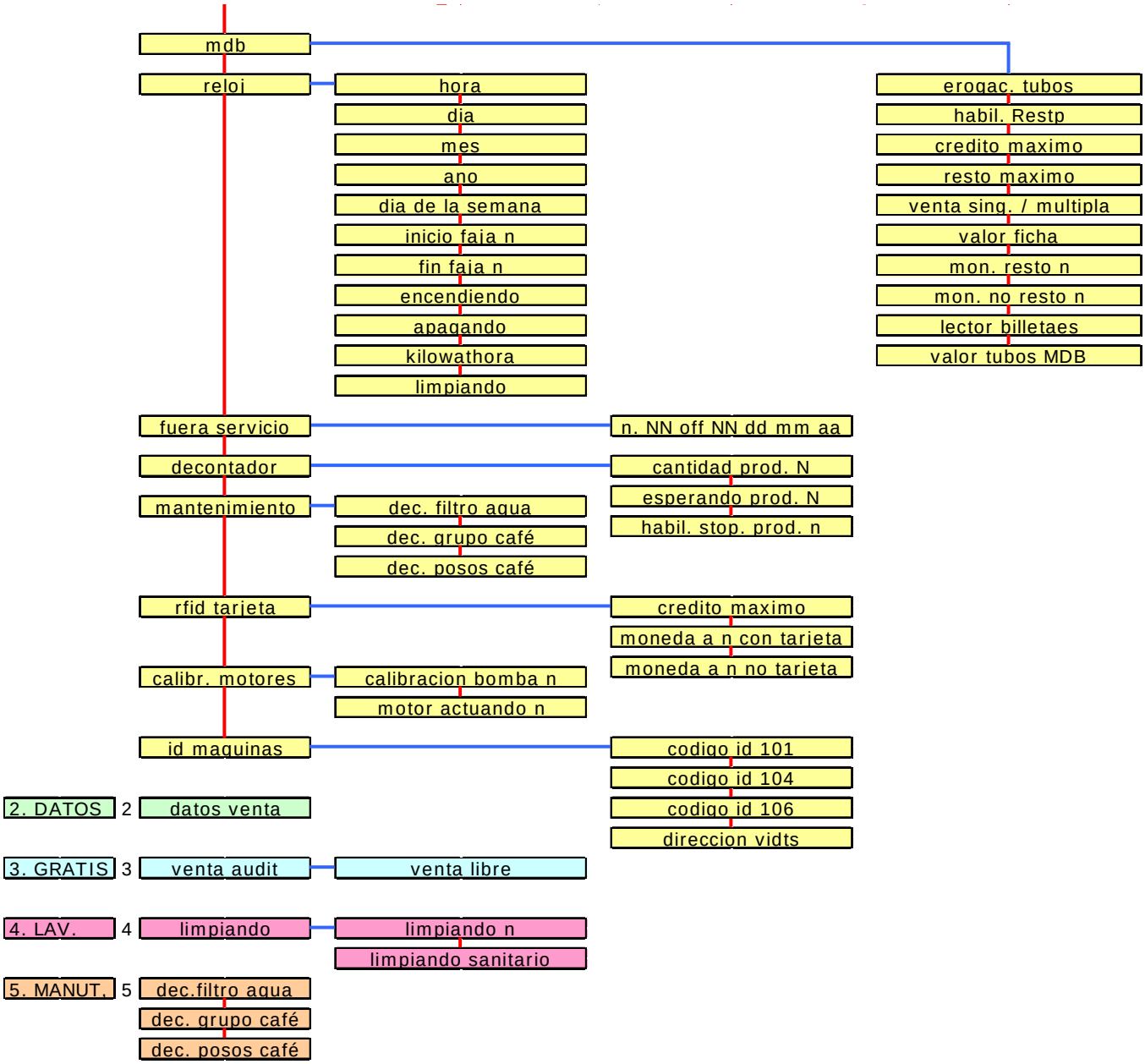
- presionar “2”
- y esperar que el display visualice:

FIN PROGRAMACION
espere ...

- apagar la máquina y quitar la llave flash;

la llave flash contiene ahora todos los parámetros característicos de la máquina de la cual han sido tomados. Si se desea programar otro distribuidor con estos datos, el procedimiento anterior puede ser repetido, presionando la tecla “1” en vez de “2”: las informaciones se transfieren de la llave flash al distribuidor; ambos procedimientos no modifican los datos contenidos en los soportes de los cuales han sido tomados;


1. PROG
1
boton n
habilitado
inhibido
preseleccion
habilitado frio
precios
precio n
precos descon.
precio n
monedas
moneda n
temperatura
temperatura
definizione primo caffè
tiempo riscaldam.
varios
codigo maquina a
codigo maquina b
numero mensaje
tipo monet.
tipo monet.
tipo monet. executive
tipo monet.exec.price
tipo monet. MDB
codigo de acceso
tiempo de ventil
tiempo de aviso
numero decimal
lengua
tipo molido
color display
primera instalacion
programando extendida
programando reducida
descafeinado/cebada
extra leche
espresso
no azucar
extra azucar
cup to go
azucar
largo
jarra
agua café espresso
secuencia café
producto n
comenzar retraso prod.n
numero pausa
tiempo molido
preinfusione
prod.LM véase 04.04
tiempo agua n
comenzar retraso agua n
flujo agua n
batidor n
comenzar retraso batidor
velocidad batidor n
jarra n
nombre seleccion
mensaje preseleccion
condenedor
ev-batidor
precio
habil. preseleccion
desintalacion
posicion grupo
habilita hora legal
numero seleccion bingo
precio con tarjeta
free vend habil.
diagnosticos
ventas audit
total selecciones
parcial selecciones
total dinero
parcial dinero
total pruebas
parcial pruebas
total venta gratis
parcial venta gratis
total efectivo
parcial efectivo
n tot sel efect.
n parc sel efect.
total efect-caja
parcial efect-caja
total cargado tarjeta
parcial cargado tarjeta
total descargado tarjeta
parcial descargad
habile display temper.
voltaje
total sel. tarjeta
parcial sel. tarjeta
total selec.
total selec. happy
total selec. gratis


mdb
reloj
hora
dia
mes
ano
dia de la semana
inicio faja n
fin faja n
encendiendo
apagando
kilowathora
limpiando
erogac. tubos
habil. Restp
credito maximo
resto maximo
venta sing. / multipla
valor ficha
mon. resto n
mon. no resto n
lector billetaes
valor tubos MDB
fuera servicio
n. NN off NN dd mm aa
decontador
cantidad prod. N
esperando prod. N
habil. stop. prod. n
mantenimiento
dec. filtro agua
dec. grupo café
dec. posos café
rfid tarjeta
credito maximo
moneda a n con tarjeta
moneda a n no tarjeta
calibr. motores
calibracion bomba n
motor actuando n
id maquinas
codigo id 101
codigo id 104
codigo id 106
direccion vidts
2. DATOS
2
datos venta
3. GRATIS
3
venta audit
venta libre
4. LAV.
4
limpiando
limpiando n
limpiando sanitario
5. MANUT.
5
dec.filtro agua
dec. grupo café
dec. posos café

10. mantenimiento

el distribuidor Cino XS grande no necesita especiales operaciones, dispositivos o procedimientos para efectuar su trabajo; sin embargo una limpieza general, efectuada con la debida atención y constancia, puede ayudar a que la máquina mantenga sus prestaciones a nivel óptimo; para efectuar correctamente las tareas de limpieza, remitirse al contenido de la dirección internet:

www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pagineAree_1225_listaFile_itemName_0_file.pdf

en este sitio, se encuentran todas las indicaciones para trabajar con total respeto de las indicaciones HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) que garantizan la calidad microbiológica, física y química de productos alimenticios y las modalidades para su correcto tratamiento;

las tareas de limpieza tienen el objetivo de prevenir la aparición de bacterias en la zona de la máquina en contacto directo con los alimentos y de mantener limpias las partes que tramitan los productos que constituyen las bebidas;

10.01. componentes varios

lavar las cazoletas de los mezcladores, las aspas, los tubos de salida, la cuba de recogida de gotas y pastillas usadas (en máquinas E) con abundante agua y quitar cuidadosamente los eventuales residuos de producto; después de haber limpiado con paños humedecidos las partes estructurales de la máquina y haber secado las piezas lavadas, montarlas nuevamente controlando que estén perfectamente secas; asegurarse que las salidas de los contenedores de producto y los toboganes estén limpios, sin residuos (véase 05.20.);

10.02. grupo café

en máquinas expreso, es necesario realizar un correcto mantenimiento del grupo café (véase 05.15.); para el uso en condiciones normales, se pueden aconsejar indicativamente las siguientes etapas:

- cada 5.000 erogaciones:
  - verificar la guarnición del pistón superior;
  - lavar los filtros superior e inferior;
  - engrasar la espiga del filtro inferior usando grasa de silicona de uso alimenticio;

- cada 15.000 erogaciones:
  - verificar la guarnición del pistón superior;
  - lavar los filtros superior e inferior;
  - engrasar la espiga del filtro inferior usando grasa de silicona de uso alimenticio;
  - cambiar los filtros superior e inferior;
  - cambiar la guarnición del pistón superior y la espiga del pistón inferior;

- cada 30.000 erogaciones:
  - verificar la guarnición del pistón superior;
  - lavar los filtros superior e inferior;
  - engrasar la espiga del filtro inferior usando grasa silicónica de uso alimenticio;
  - cambiar la cámara de infusión;
  - cambiar los conjuntos filtro superior e inferior;

la limpieza y el lavado del interior del grupo café puede ser efectuado con agua corriente; para verificar, limpiar o cambiar los filtros y las guarniciones, efectuar una vez desmontado el grupo de la máquina (véase 13.05.):

- desenroscar los dos tornillos de bloqueo de las placas;

- girar el pistón superior para acceder a la guarnición y a los filtros superior e inferior;

- engrasar la guarnición del pistón superior y la espiga del pistón inferior;

10.03. caldera	en máquinas solubles, vaciar el caldera mediante el tubo de descarga; quitar la tapa y lavar la cuba quitando los residuos sólidos acumulados en el fondo; en máquinas expreso, desmontar la caldera; separar la caldera del bloque de las electroválvulas y verificar el o-ring de retención; limpiar los circuitos hidráulicos de salida de los solubles y del expreso; verificar, quitando todo resto de residuos, la descarga de la tercera vía de la electroválvula del expreso; vaciar y limpiar la cuba de la centralina de recarga ; la frecuencia de estas operaciones depende del número de las erogaciones y de la dureza del agua utilizada; su regular y cuidadosa ejecución previene averías y malos funcionamientos, permite erogaciones constantes y alarga la vida de la máquina; el uso de un filtro ablandador, cuyo cartucho se cambia regularmente, previene la formación de cal;
10.04. fuera de servicio	si el distribuidor debe permanecer inactivo durante un largo período, se aconseja efectuar lo siguiente:
temporáneo	- efectuar el ciclo de desinstalación (véase 09.01.f.) - desconectar las alimentaciones hídrica y eléctrica; - vaciar la cuba de recogida de líquidos; - vaciar y limpiar los contenedores de producto; - limpiar con un paño húmedo las superficies internas y externas; - cubrir la máquina con un paño; - almacenarla en un lugar protegido, a temperatura no inferior a 5 °C, con humedad relativa no superior al 80%;
definitivo	si se tuviera que proceder a la puesta de servicio definitiva y al desecho de las partes del distribuidor es necesario, después de haber efectuado las tareas arriba citadas, desembalarlo, subdividiendo las piezas en base al tipo de materiales; el símbolo aplicado indica que los componentes del distribuidor no deben ser tratados como residuos domésticos sino que deben ser entregados en los puntos de recogida adecuados para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos; referirse a la Directriz 2002/96/CE y a las disposiciones allí contenidas; el texto completo de la Directriz se puede consultar en la dirección Internet http://europarl.europa.eu/

11. resolución de problemas

el mal funcionamiento genera un mensaje de error que se visualiza en el display; a continuación, se ilustran algunas indicaciones generales correspondientes a estos mensajes;

error	acciones/comentarios	causa
OFF 2	controlar la conexión entre la máquina y el sistema de pago; controlar la alimentación, programación (véase 09.01.f.) y funcionamiento del sistema de pago; puede ser visualizado OFF 2 E (executive) u OFF 2 M (mdb);	**falta de coloquio entre la máquina y el sistema de pago**
OFF 3	vaciar la cuba de recogida de gotas (véase 13.01.);	**cuba de recolección de gotas llena**
OFF 5	EAROM de la tarjeta CPU averiadas; cambiar la tarjeta CPU (véase 05.33.a.);	**falta de memorización de datos**
OFF 6	electroválvula de entrada del agua en seguridad (agua de reflujo desde el demasiado lleno de la caldera) o no en funcionamiento; obturación de la redecilla interna del filtro; no llega agua de la red, caudal de la alimentación hídrica insuficiente; estrangulamiento, obturación del circuito hidráulico de alimentación; puede verificarse fisiológicamente al primer encendido con la caldera completamente vacío que requiere un tiempo de llenado mayor del acostumbrado; (véase 05.10.);	**excesivo tiempo de llenado de la caldera o de la centralina de recarga**
OFF 6B	existe un control que conecta las recargas de agua a las bebidas erogadas; si se producen algunas recargas de agua sin la erogación de bebidas, se genera el error 6B; verificar la ausencia de pérdidas en el circuito hidráulico;	**recargas de agua sin erogaciones de bebidas**
OFF 7	existe un tiempo máximo de funcionamiento de la bomba de infusión, superado el cual se produce el error 7; controlar la eficiencia del circuito hidráulico: contador volumétrico, bomba, electroválvula de tres vías, ...; cámara de infusión y filtros superior e inferior del grupo café; la cantidad y el grado de molido del café deben provocar una infusión de la duración de aproximadamente 10/15 segundos;	**tiempo excesivo de infusión del expreso (máquinas E)**
OFF 8	verificar eléctrica y mecánicamente el switch que controla la rotación del grupo café, la leva de mando, el motor de rotación del grupo y su manivela;	**errada posición del grupo café (máquinas E)**
OFF 8A	controlar la correcta colocación del grupo (contra la pared de apoyo), asegurarse del funcionamiento del micro switch accionado por la presencia del grupo;	**falta el grupo café (máquinas E)**
OFF 8B	un sensor eléctrico informa a la CPU de la presencia del tubo de alimentación hidráulica del grupo café y, si este tubo no está correctamente conectado, la máquina se bloquea en "OFF 8B"; controlar la presencia del tubo en el conector hidráulico y el funcionamiento del switch sensor;	**presencia del tubo de entrada del agua (máquinas E)**

OFF 9	existe un control a propósito del tiempo máximo de molido; superado este umbral, se genera el error 9; falta de café, cierre de la guillotina de la campana; desgaste, excesivo cierre de las muelas; switch del dosificador no en funcionamiento (mecánico y eléctrico);	**tiempo de molido excesivo (máquinas E)**
OFF 10	los valores escritos en las EAROM son incompatibles con el funcionamiento de la máquina o cancelados; recargarlos; cambiar la tarjeta CPU; (véase 05.33.a.);	**pérdida de los datos de programación**
OFF 14	existe un control que establece que, después de un cierto número de erogaciones, se debe producir una recarga de agua; de lo contrario se genera el error 14; verificar que la alimentación hídrica desde el exterior sea correcta (véase 03.03.) y que el circuito hidráulico de la máquina esté en orden (tubos, guarniciones, …);	**falta de recarga de agua**
OFF 16	verificar la placa display (véase 05.33.b.);	**placa display**
OFF 17	una tecla de la botonera de selección no está en funcionamiento (en corto circuito); puede ser generado también por un tiempo demasiado largo de accionamiento por parte de un operador durante la programación de la máquina (teclas 4 y 5 para incrementar y disminuir las cantidades); (véase 05.02. y 09.01.a.);	**botonera de selecciones fuera de uso**
OFF 24A	la alimentación a 24 V cc excede el valor considerado como límite; cambiar la tarjeta CPU (véase 05.33.a.);	**alimentación 24 V cc excesiva**
OFF 24B	atención a la causa que ha provocado la avería; verificar la alimentación en corriente alternada en entrada a la tarjeta; el componente que regula la tensión podría estar averiado; cambiar la tarjeta CPU; (véase 05.33.a.);	**alimentación 24 V cc insuficiente o ausente**
OFF 31A	la temperatura de la caldera ha superado la temperatura programada (véase 09.01.e.); sonda de temperatura para cambiar; actuador de la tarjeta CPU que no trabaja como requerido por el mando; cambiar la CPU;	**temperatura del agua alta (máquinas E)**
OFF 31B	dispositivos de seguridad de la temperatura intervenidos (clixons, termofusibles, …); restablecerlos o cambiarlos; falta de alimentación o no funcionamiento de la resistencia; verificar las conexiones y continuidad de la resistencia y, si es necesario, cambiarla;	**temperatura del agua baja (máquinas E)**
OFF 31C	sonda de temperatura interrumpida; conector hacia la tarjeta, cableado; verificar que el cable entre la sonda y la tarjeta CPU no tenga interrupciones o cambiar la sonda;	**sonda de temperatura (máquinas E)**
OFF 33A, B, C	tienen el mismo significado de los errores 31A, B y C, pero referidos a las máquinas I;	**sonda de temperatura (máquinas I)**
OFF 51	controlar el cable USB de conexión entres las dos tarjetas;	**comunicación entre CPU y tarjeta de control grupo (máquinas E)**

12. parámetros

en las tablas siguientes se ilustran algunas indicaciones que se refieren a los parámetros programables del software de la Cino XS grande; los valores numéricos de los tiempos de los actuadores, si no diversamente indicado, se entienden en décimas de segundo (por ejemplo, 27 equivale a 2 segundos y 7 décimas);

12.01. configuración

a continuación, como ejemplo, se ilustran los parámetros para erogar las bebidas con los diferentes productos posibles; estos valores permiten programar en modo cierto y funcional las selecciones a las cuales se refieren y pueden ser utilizados para obtener erogaciones funcionales aunque podrán ser necesarias pequeñas modificaciones para encontrar los gustos de los usuarios;

01. expreso

agua exp.	45

véase 04.02.

02. café soluble

prod. 6	10		
agua 2	40	atr. agua 2	15
mixer 2	60	atr. mixer 2	20

prod. 3 chocolate
prod. 4 leche
prod. 6 café soluble

03. leche

prod. 4	35	atr. prod. 4	10
agua 1	110		
mixer 1	115	atr. mixer 1	5

04. cappuccino

agua exp.	65		
prod. 4	25	atr. prod. 4	10
agua 1	50		
mixer 1	60	atr. mixer 1	5

05. chocolate

prod. 3	45	atr. prod. 3	15
agua 1	120		
mixer 1	135	atr. mixer 1	5

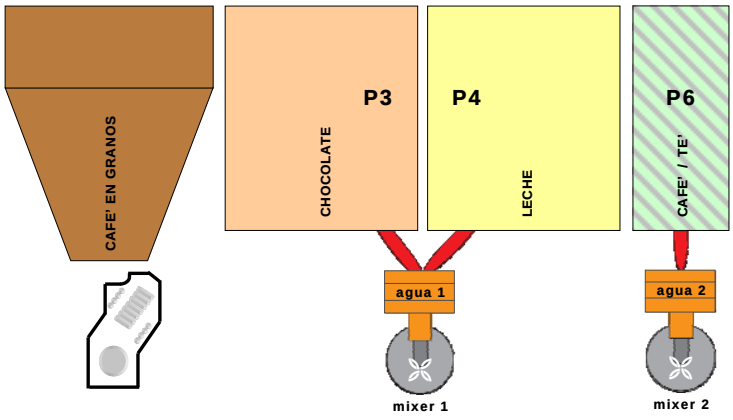
06. té

prod. 6	35	atr. prod. 6	15
agua 2	120		
mixer 2	135	atr. mixer 2	5

o
prod. 6 té

07. tè con leche

prod. 4	12	atr. prod. 4	12
prod. 6	35	atr. prod. 6	70
agua 1	50		
mixer 1	65	atr. mixer 1	5
agua 2	70	atr. agua 2	60
mixer 2	85	atr. mixer 2	65



12.02. límites

en la tabla siguiente se indican los valores mínimos y máximos que se pueden atribuir a las variables programables;

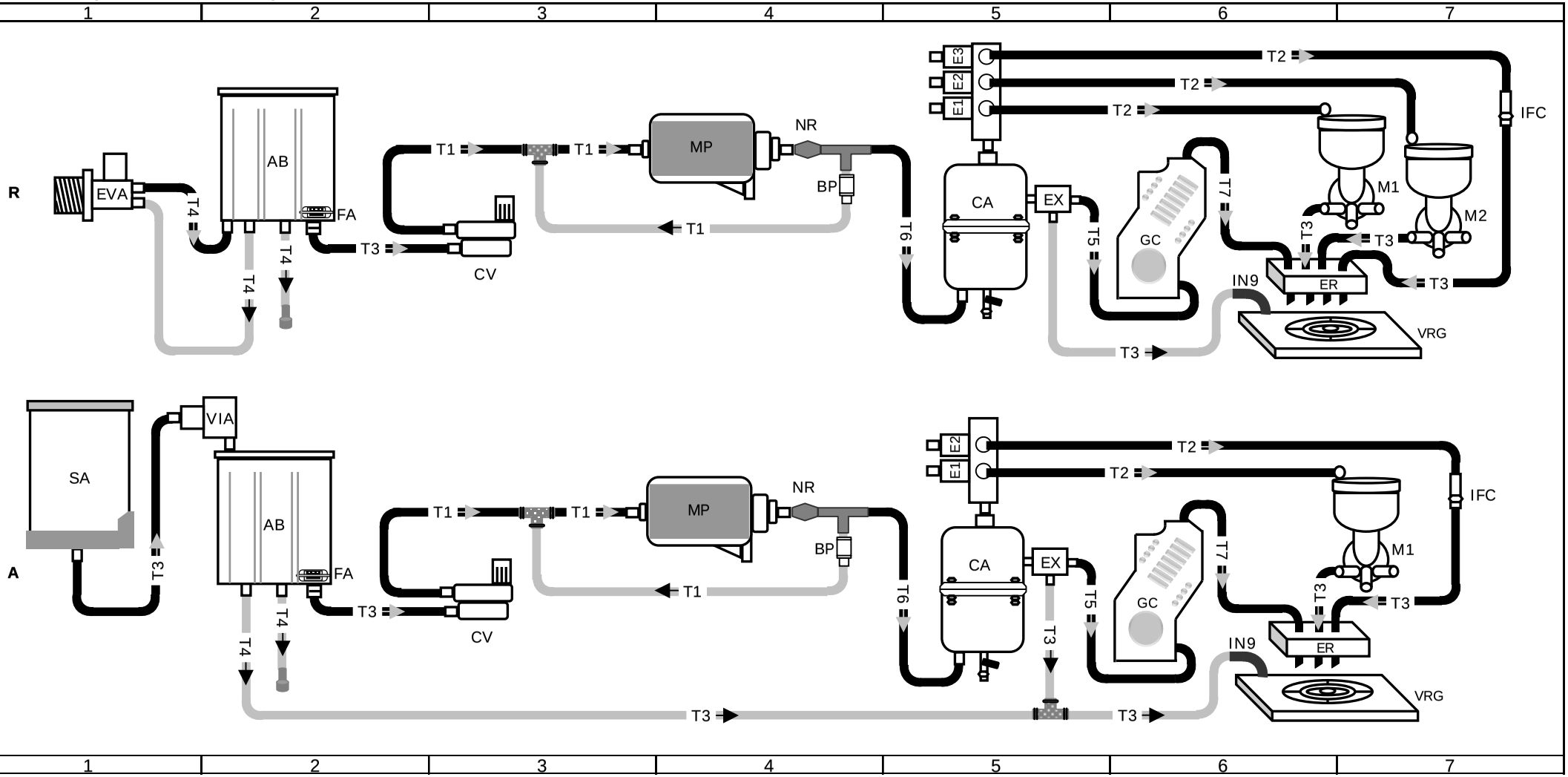
	u.m.	de	a	
agua café exp	n.	0	250	0 = no espresso;
producto	seg.	0	20	0 = no producto;
retraso inicio producto	seg.	0	20	0 = ningún atraso;
número pausas producto	n.	0	2	0 = no pausas;
tiempo agua	seg.	0	20	0 = no agua;
retraso inicio agua	seg.	0	20	0 = ningún atraso;
mezclador	seg.	0	20	0 = no mezclador;
retraso inicio mezclador	seg.	0	20	0 = ningún atraso;
velocidad mezclador	→	→	→	lento, medio, veloz;
temperatura	°C	0	105	
temperatura primer café	°C	0	105	
tiempo primer café	min.	0	20	
descontador producto	seg.	0	6.000	0 = ningún límite;
código máquina A y B	n.	0	65.535	
número mensaje	n.	0	7	
retraso batidor	min.	0	180	
tiempo beep	seg.	0	1,5	
número de decimales	n.	0	3	
moneda A ÷ J	n.	0	65.000	
precios 1 ÷ 10	n.	0	65.000	
calibración bomba	n.	1	5	1 = mínimo
calibración motores	n.	1	10	1 = mínimo

13. **como hacer para:**		
13.01. vaciar el recolector de gotas	la cuba de recogida de gotas está en su sede de trabajo retenida por ranuras en la estructura; para extraerla es suficiente con tirar hacia sí mismos;	véase 05.06.
13.02. vaciar el contenedor marro de café	después de haber abierto la puerta y de haber quitado la cuba de recogida de gotas, tirar hacia adelante el lado derecho del cajón y extraerlo; respetar la posición del tubo de entrada de agua del grupo;	véase 05.17.
13.03. quitar la campana del café	introducir a fondo el tabique de cierre anaranjado y levantar la campana del café;	véase 05.20.
13.04. quitar los contenedores de solubles	girar el cierre del tobogán de erogación y tirar hacia sí mismos el contenedor, levantándolo levemente; para montarlo nuevamente, introducir el manguito posterior en el engranaje del motor y el perno inferior en el foro de la plancha; los toboganes de producto se desmontan de los contenedores girándolos en sentido antihorario;	véase 05.20.
13.05. quitar el grupo café	con la máquina abierta, después de haber quitado la cuba de recogida de gotas y el cajón de pastillas usadas, desenroscar la tuerca de entrada de agua (de plástico blanco ranurada, abajo) y la conexión superior (perilla negra, parte superior del grupo); levantar la palanca de bloqueo; tirar hacia sí mismos la parte superior del grupo;	véase 05.15.
13.06. regular el grado de molido	girar la perilla ranurada blanca (en sentido horario para un molido más fino); el efecto producido por la regulación se evidencia en la bebida después de tres o cuatro erogaciones;	véase 05.16.
13.07. regular la dosis de molido	desplazar el sector del dosificador (en sentido vertical para aumentar la dosis de molido); el efecto producido por la regulación se evidencia en la bebida después de tres o cuatro erogaciones; el grado de molido y la dosis del café deben producir una infusión de duración aproximada de 15 segundos;	véase 05.16.
13.08. quitar el agua	preparar un balde debajo del plano de apoyo de la máquina; después de haber quitado la trasera de la máquina, quitar el tapón de cierre del tubo de descarga de la caldera y controlar el vaciado (máquinas I); activar el ciclo de “desinstalación” (máquinas E); (véase 09.01.f.);	
13.09. cambiar el o-ring de las cazoletas	quitar los tubos de silicona de erogación de producto; girar en sentido horario la tuerca anaranjada; tirar hacia sí mismo el cuerpo de la cazoleta y quitar el batidor del mezclador; el w-ring del árbol motor, las guarniciones de la entrada de agua de la cazoleta y de la cazoleta misma ahora están accesibles;	véase 05.22.
13.10. cambiar el motor batidor	quitar los tubos de silicona de erogación de producto; girar en sentido horario la tuerca anaranjada y tirar hacia sí mismos el cuerpo de la cazoleta; desenroscar el tornillo de cabeza a cruz y extraer el motor; los cables de alimentación eléctrica se pueden quitar sin herramientas;	véase 05.23.
13.11. cambiar el motor del producto	quitar el contenedor de producto; acceder a la parte posterior de la máquina; quitar los dos puentes eléctricos del motor, empuñar el cuerpo, empujarlo hacia abajo para liberarlo de su encaje en la estructura; los cables de alimentación eléctrica (respetar las polaridades) se pueden quitar sin herramientas;	véase 05.21.
13.12. introducir las etiquetas	abrir la puerta y quitar el cárter anaranjado de protección, separando levemente las dos aletas de fijación; introducir las etiquetas en los contenedores respetando la configuración de la máquina;	véase 05.14.
13.13. determinar los tiempos de agua y de producto	los tiempos indicados en la tabla 12.01. pueden ser tomados como indicadores de los tiempos funcionales de la máquina y de los productos que se deben erogar; por lo tanto pueden ser adaptados a las capacidades de las tazas del usuario (variando los “tiempo agua N”) y a los gustos deseados (variando los “producto N”) prestando atención a que el tiempo de erogación del producto soluble sea siempre inferior al del agua correspondiente;	

13.14. programar los retrasos	la erogación se inicia (si se la acepta) en el momento que el usuario presiona una tecla de selección; el orden con el cual se vuelcan los productos solubles en la taza depende de los valores de los retrasos (por ejemplo, aquel con valor de retraso cero será erogado antes de aquel con valor 40, erogado cuatro segundos después de la presión de la tecla de selección); se debe prestar especial atención cuando se programan los retrasos de la erogación de un producto y del agua que lo diluirá en la cazoleta; con exclusión del producto café soluble para el cual se hace exactamente lo contrario, es mejor erogar el agua antes del producto de manera que éste último caiga sobre el agua ya presente en la cazoleta y se mezcle mejor; la erogación del expreso se produce antes o después de los eventuales solubles programando la variable ”sin café”;	véase 09.01.a.
13.15. regular la velocidad de los mezcladores	la velocidad de rotación de los motores de los mezcladores de producto es regulable entre 15.000 r.p.m. y 5.000 r.p.m.; la calidad de los solubles en la taza depende mucho de la acción de los batidores de los mezcladores: en general el producto soluble chocolate requiere un mezclado largo a la velocidad máxima posible para que se disuelva bien en el agua mientras que en el producto soluble té, al contrario, no debe ser mezclado para obtener en la taza una bebida sin burbujas en la superficie;	véase 09.01.a.
13.16. elegir la cantidad de los break numbers	en el caso de productos solubles especialmente difíciles de disolver en el agua, puede ser útil interrumpir brevemente la erogación del producto desde el contenedor de producto; el agua que corre en la cazoleta tendrá tiempo de quitar las eventuales acumulaciones de producto;	véase 09.01.a.
13.17. determinar el tiempo para el motor de aspiración	teniendo que extraer el polvo residual de los productos solubles del interior de la máquina, es conveniente utilizar el valor en minutos ya programados (tres); en el caso de que se utilizaran productos particularmente volátiles, aumentar el tiempo a cinco (o más) minutos;	véase 09.01.f.
13.18. pruebas de tiempos	es posible verificar el tiempo de rotación de un motor de producto, de un batidor del mixer o de la activación de una electroválvula; durante la fase de programación, cuando el display muestra “PRODUCTO N” o “tiempo AGUA N” o “MIXER N”, presionar la tecla “PROG” o la tecla “10”;	véase 09.01.a.
13.19. limpieza externa del distribuidor	utilizar sólo productos y/o detergentes neutros; **<u>atención</u>** no utilizar paños abrasivos, esponjas de acero, detergentes agresivos o espumosos y otros disolventes, agua hirviendo o ácidos;	
13.20. instalar un sistema de pago	existe un kit que comprende todas las partes necesarias para la instalación de un sistema de pago en el distribuidor Cino XS grande; una vez instalados los componentes de este kit, se pueden referir a cuanto indicado anteriormente para programar la funcionalidad del sistema; Rhea Vendors group está a vuestra disposición para proporcionar ayuda y/o informaciones correspondientes a la instalación de sistemas de pago (véase 02.03.);	
13.21. devolución del material en garantía	en caso de que se deseara devolver materiales en garantía que se consideran defectuosos o no correspondientes a cuanto requerido, rellenar el módulo “MOD. PO 19.01/2B Materiales en garantía – Autorización para la restitución” y transmitirlo al fax indicado para solicitar la autorización para la devolución; sólo después de haber recibido el módulo de autorización firmado y numerado, se puede proceder a cargo del usuario al envío de la mercancía a la dirección indicada en el módulo mismo;	

Cino XS grande

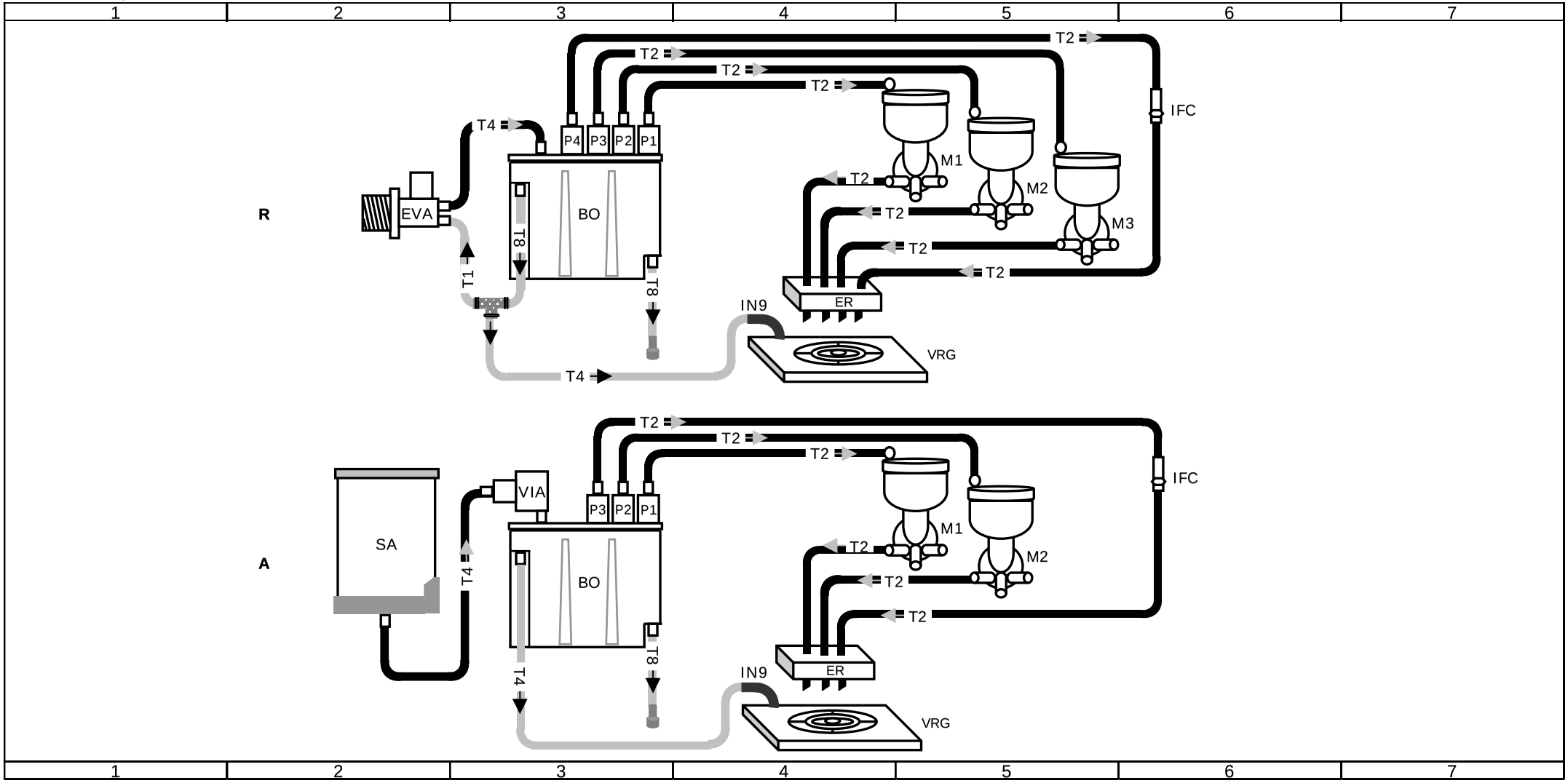
14. esquema hidráulico expreso



LEYENDA	column	sigla	denominación	columna	sigla	denominación	columna	sigla	denominación	columna	sigla	denominación
	1	EVA	electtroválvula entrada	4	NR	válvula anti retorno	6	GC	grupo café	/	T1	tubo de silicona 05/08T
	1	VIA	válvula entrada agua	4	BP	by pass	7	M1	mixer 1	/	T2	tubo de silicona 06/09T
	1	SA	tanque interno de agua	5	CA	caldera de expreso	7	M2	mixer 2	/	T3	tubo de silicona 06/11T
	2	AB	centralina de recarga	5	EX	electroválvula de 3 vías	7	ER	erogador	/	T4	tubo de silicona 07/11T
	2	FA	filtro de agua	5	E1	electroválvula soluble 1	7	VRG	bandeja recogegotas	/	T5	tubo ptfe 02/04T
	3	CV	contador volumétrico	5	E2	electroválvula soluble 2	6	IN9	articulado a 90º	/	T6	tubo ptfe 04/06T
	4	MP	bomba ex 5	5	E3	electroválvula soluble 3	7	IFC	encaje del batidor	/	T7	tubo de silicona 04/06T

Cino XS grande

15. esquema hidráulico soluble



LEYENDA	columna	sigla	denominación
	2	EVA	electroválvula entrada agua
	3	VIA	válvula entrada agua
	2	SA	tanque interno de agua
	3	BO	caldera de solubles
	3	P1	bomba del calentador 1
	3	P2	bomba del calentador 2
	3	P3	bomba del calentador 3

columna	sigla	denominación
3	P4	bomba del calentador 4
5	M1	mixer 1
5	M2	mixer 2
5	M3	mixer 3
4	ER	erogador
4	VRG	bandeja recogegotas
4	IN9	articulado a 90º

columna	sigla	denominación
6	IFC	encaje del batidor
/	T1	tubo de silicona 05/08T
/	T2	tubo de silicona 06/09T
/	T4	tubo de silicona 07/11T
/	T8	tubo de silicona 10/14T